Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Gebratene Speckknödel mit Pilzragout

Ein Rezept von Gebratene Speckknödel mit Pilzragout, am 21.05.2025

Zutaten

350 g	Mischbrot (vom Vortag)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butter
120 g	Semmelbrösel
750 g	Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze; ersatzweise Champignons)
1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Cognac (nach Belieben)
	Pfeffer
150 ml	Milch
	Pfeffer
3/4 TL	getrockneter Majoran
100 g	durchwachsener Räucherspeck
150 g	Bergkäse (am Stück)
2	Eier (Größe M)
2-3 EL	Öl zum Braten
2	kleine Zwiebeln
50 g	durchwachsener Räucherspeck
2 EL	Butter
	Salz
250 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen und über die Brotwürfel gießen. Alles gut verrühren. Die Zwiebel schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Käse klein würfeln.

2. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, Zwiebel und Speck darin braten, bis der Speck leicht gebräunt ist. Beides mit der Petersilie, dem Käse und den Eiern gründlich unter die Brotmasse mischen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen für das Ragout die Pilze putzen, trocken abreiben und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

4. Die Brotmasse in 8 Portionen teilen und zu flachen Knödeln formen, dabei fest mit den Händen zusammendrücken, damit sie zusammenhalten. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben, die Knödel gründlich darin wenden und die Brösel leicht andrücken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Knödel darin rundherum in 12-15 Min. goldbraun braten.

5. Währenddessen in einer zweiten Pfanne die Butter zerlassen. Zwiebeln und Speck darin anbraten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze 2-3 Min. mitbraten, nach Belieben mit Cognac ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne dazugießen, alles aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5-8 Min. offen köcheln lassen. Die Petersilie unterrühren und das Pilzragout mit den Knödeln servieren.