

Rezept

Knödelchen mit Pilzragout

Ein Rezept von Knödelchen mit Pilzragout, am 23.04.2024

Zutaten

ca. 300 g Brötchen vom Vortag oder Baguettereste	250 ml Vollmilch
2 Eier	Pfeffer
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss	30 g Walnüsse
1 Bund Petersilie	Salz
800 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Steinpilze, Kräuterseitlinge)	1 Zwiebel
100 g Schmand	1-2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden. Milch mit den Eiern verquirlen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brötchenscheiben gießen und 15-20 Min. quellen lassen, einmal durchmischen, evtl. noch etwas Wasser zugeben, wenn die Brötchenmasse sehr trocken ist.
2. Inzwischen Walnüsse fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und ebenfalls hacken. Pilze mit Küchenpapier putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln, Enden nachschneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
3. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Backofen auf 100° vorheizen. 1 EL gehackte Petersilie und die Walnüsse unter den Knödelteig kneten und mit angefeuchteten Händen 10 Knödel formen. Die Knödel ins kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze in 12 Min. gar ziehen lassen. Die Knödel herausheben und im Ofen warm halten.
4. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren braten, bis sie leicht bräunen. Den Schmand zugeben und mit der übrigen Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Knödeln reichen.