

Rezept

Pfifferlingknödel

Ein Rezept von Pfifferlingknödel, am 29.06.2026

Zutaten

9 Brötchen (vom Vortag)	1/2 l lauwarme Milch
250 g Pfifferlinge	1 Zwiebel
2 EL Öl	3 EL gehackte Petersilie
1 EL Thymianblättchen	4 Eier (M)
Salz	Pfeffer
100 g durchwachsener Räucherspeck	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und 20 Min. einweichen. Inzwischen die Pfifferlinge putzen, trocken abreiben und je nach Größe ganz lassen oder klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten. Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten, die Kräuter untermischen. Die Pilze mit den Eiern zu den eingeweichten Brötchen geben und mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten. Salzen und pfeffern.
2. Aus der Pilzmasse acht Knödel formen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
3. Den Speck würfeln und in 1 EL Öl knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und portionsweise im verbliebenen Bratfett auf jeder Seite in ca. 3 Min. goldbraun braten. Eventuell etwas Öl hinzufügen. Die Knödel mit dem Speck bestreuen. Dazu passt Feld- oder Blattsalat.