

Rezept

Pilz-Bergkäse-Knödel

Ein Rezept von Pilz-Bergkäse-Knödel, am 13.06.2026

Zutaten

10 g getrocknete Pfifferlinge oder Steinpilze	200 g altbackenes Weißbrot (ohne Rinde, fast schon hart)
80 g durchwachsener Räucherspeck (nach Belieben)	1 Zwiebel
1 EL Butter	6 Stängel Petersilie
150-200 ml Milch	2 Eier (M)
Pfeffer	Salz
2 EL Mehl	frisch geriebene Muskatnuss
	250 g Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen (ca. 12 kleine Knödel): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit kochend heißem Wasser überbrühen, 1-2 Std. einweichen. Brot in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Eventuell den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob hacken.
2. Pilze abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Darin Zwiebel und eventuell Speck goldgelb anbraten, Pilze und Petersilie unterrühren und braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit den Brotwürfeln in eine Schüssel geben. Eier und Milch verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut mit dem Brot mischen. Mehl darüberstäuben und unterrühren, Masse 30 Min. durchziehen lassen.
3. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Käse entrinden, 5 mm groß würfeln und unter die Knödelmasse mengen. Aus der Masse mit nassen Händen 12 kleine Knödel formen und ins kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel im leicht siedenden Wasser in 10-15 Min. gar ziehen lassen. Sie schmecken zu Gulasch oder Pilzragout.