

Rezept

Pilzknödel mit Rahmlauch

Ein Rezept von Pilzknödel mit Rahmlauch, am 28.06.2026

Zutaten

250 g altbackene Brötchen oder Weißbrot	200 ml Milch
150 g Pfifferlinge oder Champignons	1 Zwiebel
2 EL Butter	3 EL gehackte Petersilie
3 EL gehackte Schnittlauchröllchen	3 Eier
1 EL Mehl	Salz
Pfeffer	1,2 kg Lauch
2 EL Butter	1/2 TL Kümmelsamen
1/2 TL Korianderkörner	Salz
Pfeffer	¼ l Gemüsebrühe
150 g leichte Crème fraîche	70 g mittelalter Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel die Brötchen oder das Weißbrot würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darüberträufeln, zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Pilze putzen, mit einem Küchentuch trocken abreiben und grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin ca. 5 Min. andünsten. Die Zwiebel hinzufügen und ca. 3 Min. mitdünsten. Die Kräuter unterrühren.
2. Die Eier verquirlen und mit den Pilzen zu den Brötchen geben. Das Mehl und ½ TL Salz darüberstreuen. Alles gründlich mischen und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig 8 Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. gar sieden (nicht sprudelnd kochen) lassen.
3. Inzwischen für das Gemüse den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen, in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und den Lauch darin unter Rühren ca. 5 Min. andünsten. Kümmel und Koriander im Mörser zerdrücken, dazugeben und ca. 1 Min. mitdünsten. Das Gemüse salzen, pfeffern und die Brühe angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann die Crème fraîche unterrühren, einmal aufkochen lassen. Den Käse reiben, dazugeben und schmelzen lassen. Das Lauchgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit dem Rahmlauch anrichten.