Rezept

Pilzragout mit Speckknödel

Ein Rezept von Pilzragout mit Speckknödel, am 08.06.2025

Zutaten

250 g	altbackene Brötchen
	Salz
2 Stängel	Petersilie
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Bauchspeck
500 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
2 EL	alten Aceto basamico
200 ml	kräftige Geflügel- oder Gemüsebrühe
	Pfeffer
50 g	Butter
150 ml	Milch
	Pfeffer
1	Ei
1	Zwiebel
30 g	Butter
3 Stängel	Petersilie
50 g	Butterschmalz
200 g	Sahne
	Salz
1 EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und darübergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Ei zur Brötchenmasse geben und alles mit den Händen verkneten. Die Masse mit Muskat würzen.

2. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Bauchspeck ebenfalls klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Speck und Zwiebel darin 1-2 Min. anbraten, dann kurz abkühlen lassen und unter die Brötchenmasse kneten. Den Knödelteig abgedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.

3. Inzwischen für die Sauce die Pfifferlinge putzen, abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotten schälen und klein würfeln.

4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und kurz mitbraten, dann mit Essig ablöschen. Sahne und Brühe dazugießen und aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze 1-2 Min. einkochen lassen.

5. Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Pilze rühren, dann einmal aufkochen. Die Petersilie untermischen.

6. Aus der Knödelmasse tischtennisballgroße Knödel formen und in leicht kochendes Salzwasser geben. Die Knödel darin zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Min. ziehen lassen. Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

---

7. Die Butter zerlassen und aufschäumen, die Knödel darin kurz schwenken. Knödel und Pilzragout in tiefen Tellern anrichten und servieren.