Rezept

Rucola-Semmelknödel mit Rahmpilzen

Ein Rezept von Rucola-Semmelknödel mit Rahmpilzen, am 08.06.2025

Zutaten

8	altbackene Vollkornsemmeln (Brötchen, mit oder ohne Körner, 2-3 Tage alt)
1 Stange	Lauch
3	Eier (Größe M)
	Pfeffer aus der Mühle
800 g	Pilze (das können ausschließlich Champignons sein, aber auch gemischte Pilze wie Champignons, Shiitake, Austernpilze und Kräuterseitlinge; Pilze aus dem Wald nur nehmen, wenn man sich sehr gut auskennt oder bei der Pilzberatung war)
2 TL	scharfer Senf
1 Prise	gemahlener Kümmel
400 ml	Milch
1	großes Bund Rucola
1 EL	Butter
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	große Zwiebel
	1/2 Bund Petersilie
1 Stück	unbehandelte Zitronenschale
2 EL	Butter
150 g	Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Erst geht's um die Knödel. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Die Milch im Topf lauwarm werden lassen und über die Semmelscheiben gießen. Etwa 15 Minuten stehen lassen, bis die Scheiben die Milch aufgesogen haben.

2. In der Zeit vom Rucola alle welken Blätter aussortieren und dicke Stiele abknipsen. Rucola waschen, trockenschleudern und fein hacken. Vom Lauch Wurzelbüschel und die dunkelgrünen welken Teile abschneiden. Lauchstange der Länge nach aufschlitzen und unter dem kaltem Wasserstrahl gut abbrausen. Dabei die Blätter auseinander biegen, damit auch der Sand oder die Erde dazwischen ausgespült wird. Lauch quer in ganz feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Lauch einrühren und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten andünsten, immer gut rühren.

3. Lauch und Rucola zu den Semmeln in die Schüssel füllen. Eier dazu, Salz, Pfeffer und Muskat auch. Jetzt alles mit den Händen so lang gut durchkneten, bis der Teig so kompakt ist, dass man ihn zu Knödeln formen kann. 8-12 Knödel draus formen (kommt darauf an, ob man auf dicke oder eher auf kleine steht) und auf ein Küchenbrett legen.

4. Einen großen weiten Topf mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Während das Wasser heiß wird, schon mal die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben und die Stielenden abschneiden. Von Austern- und Shiitakepilzen die ganzen zähen Stiele entfernen. Die Pilze in dünne Scheiben oder in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

5. Das kochende Wasser im Topf salzen. Die Knödel einlegen, die Hitze auf schwache bis mittlere Stufe schalten und den Deckel halb auflegen (einen Kochlöffel dazwischen klemmen). Knödel je nach Größe 15-20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Es soll keinesfalls kochen, sondern nur ganz leicht blubbern.

6. Dann geht's weiter mit den Pilzen. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zitronenschale fein hacken. Butter in einem weiten Topf zerlaufen lassen. Pilze einrühren und ein paar Minuten andünsten. Zwiebel, Zironenschale und Petersilie (bis auf einen kleinen Rest zum Bestreuen) dazu. Deckel auflegen, Hitze auf mittlere Stufe schalten und die Pilze etwa 10 Minuten dünsten.

7. Dann den Deckel wegnehmen, die Sahne zu den Pilzen gießen und alles gut aufkochen lassen. Mit dem Senf, Salz und Kümmel abschmecken.

8. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Die Pilze extra dazustellen. Beim Essen am besten Pilze in tiefe Teller füllen und mit 1-2 Knödeln krönen. Mit der übrigen Petersilie bestreuen.