

Rezept

Semmelknödel auf Rahm-Kürbis

Ein Rezept von Semmelknödel auf Rahm-Kürbis, am 20.04.2024

Zutaten

4 Ciabattabrötchen (vom Vortag, ca. 250 g)	150 ml lauwarmer Milch
Salz	1 Zwiebel
2 EL Butter	1 Bund Petersilie
2 Eier (M)	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Stück Muskatkürbis (ca. 750 g)
150 g Champignons	150 g Kräuterseitlinge
2 EL Zitronensaft	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl	1 EL Butter
125 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
Salz	200 Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch darübergießen, salzen und 30 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen für das Gemüse den Kürbis entkernen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Pilze putzen, Kräuterseitlinge längs halbieren oder vierteln. Alle Pilze in dünne Scheiben schneiden, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Für die Knödel die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein hacken. Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie und Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat zu den Brötchenscheiben geben, alles kräftig durchkneten. Aus dem Teig mit nassen Händen acht Knödel formen. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel einlegen und bei schwacher Hitze 20 Min. gar ziehen lassen.

4. Inzwischen Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze 2 – 3 Min. anbraten. Kürbis dazugeben und 2 Min. mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 8 Min. bissfest garen. Crème fraîche und Frühlingszwiebeln unter das Gemüse rühren und bei starker Hitze in 5 Min. cremig einkochen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Knödel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und mit dem Kürbisgemüse anrichten. Zum Servieren die übrige Petersilie darüberstreuen.