

## Rezept

# Semmelknödel mit Pilzrahm

Ein Rezept von Semmelknödel mit Pilzrahm, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> trockene Brötchen oder Knödelbrot vom Bäcker	<b>200 ml</b> Milch
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Bund</b> Petersilie
Salz	<b>2 EL</b> Butter
<b>2</b> Eier (M)	<b>1 TL</b> Mehl
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
<b>250 g</b> frische Waldpilze oder Champignons oder 40 g getrocknete Morcheln	Semmelbrösel (bei Bedarf)
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>1</b> kleine Zwiebel oder 2 Schalotten
<b>4 EL</b> Weißwein	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>300 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Butter
	<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Die Brötchen mit einem großen Sägemesser erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in sehr kleine Quadrate schneiden (6-8 mm). Fertiges Knödelbrot ebenfalls in kleine Quadrate schneiden, da es meist zu große Stücke enthält und somit die Knödel beim Kochen stark ausfransen. Würfel in eine Schüssel geben. Milch aufkochen, kochend heiß über die Semmelwürfel gießen. Zudecken und an einem warmen Platz mind. 30 Min. ziehen lassen.
3. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebel schälen, halbieren und möglichst fein würfeln. Die Butter in einem kleinen Topf mit Deckel aufschäumen lassen. Zwiebeln dazugeben und bei geringer Hitze zugedeckt 5 Min. dünsten. Gleich zu Beginn salzen. Petersilie unterrühren, vom Herd nehmen. Zwiebel-Petersilien-Mischung auf die Semmelmasse geben. Mehl dazugeben. Eier aufschlagen und mit der Semmelmasse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin einen Probeknödel kochen – falls er zu weich ist, etwas Semmelbrösel in die Masse kneten (wer die rohe Semmelmasse nicht abschmecken möchte, kann jetzt den Probeknödel probieren). Mit feuchten Händen glatte, gut tennisballgroße Knödel formen und im schwach siedenden Salzwasser 15 Min. ziehen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Pilzrahm vorbereiten. Dafür erdige Stielenden von den Pilzen abschneiden, schleimige oder vertrocknete Stellen ebenfalls. Erdreste mit einem Küchenpapier abreiben – nur wenn unbedingt notwendig, die Pilze waschen, dann aber nur ganz kurz und gleich auf einem Küchentuch ausbreiten, damit sie möglichst wenig Wasser aufsaugen. Große Pilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden oder vierteln, kleine Pilze halbieren oder ganz lassen.

---

6. Falls Sie getrocknete Morcheln verwenden, die Pilze in lauwarmem Wasser mind. 30 Min. einweichen. Morcheln leicht ausdrücken, große Pilze der Länge nach halbieren, kleine ganz lassen. Dann wie frische Pilze verarbeiten, das Einweichwasser durch einen Teefilter gießen und statt der Gemüsebrühe für die Sauce verwenden.

---

7. Zwiebel oder Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Thymianblättchen abstreifen, Petersilienblättchen abzupfen und hacken.

---

8. Zwiebel- oder Schalottenwürfel und Pilze in einem kleinen Topf in der Butter 2 Min. dünsten. Salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Bei großer Hitze fast vollständig einkochen lassen. Brühe und Sahne dazugeben und um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis die Sauce nicht mehr ganz flüssig, sondern leicht cremig ist.

---

9. Die Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch feiner wird die Sauce, wenn man nur die Hälfte der Sahne mitkocht und den Rest halbsteif schlägt und erst im letzten Moment unter die Sauce rührt. Die Knödel in tiefen Tellern mit den Pilzen servieren.