Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Serviettenknödel mit Pilzsauce

Ein Rezept von Serviettenknödel mit Pilzsauce, am 07.10.2026

Zutaten

250 g	altbackene Brötchen oder Weißbrot
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
2 EL	gehackte Petersilie
4	Eier
	Salz
1 EL	flüssige Butter
2 EL	Butter
1	Zwiebel
200 g	saure Sahne
	Salz
80 g	Pancetta (italienischer Bauchspeck)
1	Knoblauchzehe
2 TL	gehackter Rosmarin
60 g	in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
180 ml	Milch
	Pfeffer
1 kg	Champignons oder gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
1 TL	Thymianblättchen
200 g	Sahne
1 EL	gehackter Majoran
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Für den Serviettenknödel den Ofen auf 150° vorheizen. Die Brötchen würfeln, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 10 - 15 Min. rösten, dabei das Blech ab und zu etwas rütteln. Herausnehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.

2. Pancetta fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pancetta darin ca. 5 Min. leicht knusprig braten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Rosmarin 2 - 3 Min. mitdünsten. Die Petersilie untermischen, alles etwas abkühlen lassen. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

3. Die Pancetta-Zwiebel-Mischung und die Tomaten zu den Brötchen geben. Die Eier mit der Milch verquirlen und darübergießen, alles gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Eine große Stoffserviette im unteren Drittel mit Butter bestreichen. Den Knödelteig darauf mit nassen Händen zu einer Rolle formen, dabei seitlich je ca. 15 cm frei lassen. Die Serviette aufrollen und die Seiten zubinden. Den Knödel ins Wasser geben und halb zugedeckt in ca. 35 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.

5. Inzwischen für die Sauce die Pilze putzen, trocken abreiben und in gleich große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin mit dem Thymian 5 Min. braten. Zwiebel schälen, fein würfeln und kurz mitdünsten. Sahne hinzufügen und 3 Min. köcheln lassen. Saure Sahne und Majoran unterrühren, salzen und pfeffern. Den Serviettenknödel herausheben und auswickeln, in Scheiben schneiden und mit der Pilzsauce anrichten.