

Rezept

# Steinpilz-Semmelknödel auf Rahm-Rosenkohl

Ein Rezept von Steinpilz-Semmelknödel auf Rahm-Rosenkohl, am 29.06.2026

## Zutaten

### FÜR DEN ROSENKOHL:

<b>800 g</b> Rosenkohl	<b>3</b> Schalotten
<b>2 EL</b> Butter	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>250 g</b> Crème fraîche	<b>½ TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale

### FÜR DIE KNÖDEL:

<b>20 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 ml</b> Milch	<b>4-5</b> Dinkelvollkornbrötchen (ca. 350 g; frisch oder vom Vortag)
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>120 g</b> Bergkäse
<b>2</b> Eier (M)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	frisch geriebene Muskatnuss
<b>evtl. 1-2 EL</b> Vollkorn-Semmelbrösel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Für den Rahm-Rosenkohl den Rosenkohl waschen, putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Rosenkohl beiseitestellen.
2. Für die Steinpilz-Semmelknödel die Steinpilze im Blitzhacker grob hacken und mit der Brühe in einem Topf aufkochen. Die Milch dazugießen und alles offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen. Die Brötchen möglichst fein würfeln, mit der Pilz-Milch begießen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Petersilie für die Semmelknödel waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Zwei Drittel vom Käse fein reiben, den Rest mit dem Sparschäler in Späne hobeln und beiseitelegen. Petersilie und geriebenen Käse mit den Eiern zu der Brötchenmasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem glatten Knödelteig verkneten. Falls der Teig zu weich ist, noch Semmelbrösel einarbeiten. Aus der Masse mit befeuchteten Händen zwölf gleich große Knödel formen.

4. In einem breiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Die Knödel in das kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel darin bei sehr schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

---

5. Für den Rosenkohl die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter zerlassen. Schalotten darin in ca. 1 Min. glasig dünsten. Den Rosenkohl weitere 2 Min. unter Rühren mitdünsten, salzen und pfeffern. Die Brühe dazugießen. Rosenkohl zugedeckt ca. 10 Min. garen.

---

6. Währenddessen die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, weiße und hellgrüne Teile in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und bis auf einen kleinen Rest fein hacken. Die Crème fraîche zum Rosenkohl geben und mit Petersilie und Frühlingszwiebeln untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

---

7. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und kurz abtropfen lassen. Den Rahm-Rosenkohl mit den Knödeln auf Tellern anrichten. Mit dem gehobelten Bergkäse bestreuen und mit übriger Petersilie garnieren.