

Hier und heute



Selbstgemachte Brezenknödel mit Champignonrahmsoße

Oktoberfestküche ist ganz nach Alexander Wulfs Geschmack. Er weiß wie die Köstlichkeiten auch bei Ihnen Zuhause gelingen. Zum Beispiel Brezenknödel!

Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten für die Brezenknödel

- 300 g Laugenbrezel vom Vortag, kleingeschnitten
- 1 Zwiebel, kleingeschnitten
- 4 EL Petersilie, kleingeschnitten
- 5 EL Schnittlauch, kleingeschnitten
- 60 g Butter
- 170 ml Milch
- 2 Eier
- etwas Salz (wenig, da die Brezel bereits gesalzen ist)
- 30 g Butter zum Abschwenken der Knödel

Toppings

- Parmesan, Schnittlauch, Tomaten, Rucola

Zutaten für die Champignonrahmsoße

- 400 g Champignons, geviertelt oder geachtelt (je nach Größe)
- 50 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 300 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch, kleingeschnitten

Zubereitung

Die Brezelstücke in eine Schüssel geben, die Zwiebeln in Butter goldbraun anbraten, die Zwiebeln mit der Milch aufgießen und erhitzen. Anschließend über die Brezelstücke geben, kurz einziehen lassen. Nun die Eier dazugeben und alles mit den Kräutern verfeinern. Abschmecken und gut durchrühren, bis es eine gleichmäßige Masse ergibt. Daraus nun Knödel formen, im Salzwasser kurz aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen.

Tipps

- Das Wasser kann man mit Lorbeerblättern verfeinern.
- Wenn man noch Fond von den Weißwürsten hat, kann man die Knödel auch darin abkochen.

- Kümmel oder Kreuzkümmel passt zu den Knödeln.
- Sie können zusätzlich eine Weißwurst in feine Würfel schneiden und unter die Knödel mischen.

Für die Champignonrahmsoße die Butter in einer Pfanne zerlassen, anschließend die Champignons, Knoblauch und Schalotten hineingeben und gut anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, kurz reduzieren, dann mit Sahne aufgießen und kurz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, anschließend mit dem Schnittlauch und der Crème fraîche verfeinern.

Dazu passen prima Parmesan und etwas Tomate mit Rucola.