



Hier und heute

Semmelknödel mit leicht gerahmten Pilzen

Selbstgemachte Semmelknödel sind eine perfekte Gelegenheit, um größere Mengen altbackenes Brot, alte Brötchen und Brezeln zu verwenden und eine köstliche Beilage für viele deftige Gerichte. Unser Koch Fabian Timmer macht sie mit leicht gerahmten Pilzen.

Rezept

Semmelknödel mit leicht gerahmtem Pilzen

von Fabian Timmer, für vier Personen

Zutaten für die Semmelknödel

- 4 altbackene Brötchen vom Vortag, gewürfelt
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 30 g Blattpetersilie
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Semmelbrösel

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Petersilie hacken und dazugeben. Mit der Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brötchenwürfel in eine Schale geben und mit der heißen Zwiebelmilch übergießen, gut vermengen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die verquirlten Eier hinzugeben und ebenfalls gut vermengen.

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen. Knödel abdrehen und in das kochende Wasser geben. Einmal aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Circa 20 Minuten gar ziehen lassen. Bis zur Verwendung im Wasser heiß halten.

Zutaten für die gerahmten Pilze

- 150 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
- 100 g Kräuterseitlinge, in Würfel geschnitten
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 50 ml Weißwein
- 25 ml Weinbrand
- 50 ml Rapsöl
- 300 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pilze in einer Pfanne scharf anbraten.

Nach kurzer Zeit die Schalottenwürfel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Weinbrand und Weißwein ablöschen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Sahne aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch hinzugeben.



Hier und heute

Tipps

- Sollte die Knödelmasse nicht fest genug sein, können Semmelbrösel eingearbeitet werden
- Alle Pilze eignen sich je nach persönlichem Geschmack sowie Saison zur Verwendung
- Sollten Semmelknödel übrig bleiben, so lassen sich diese am nächsten Tag, in Scheiben geschnitten, in einer Pfanne mit Butter anbraten