

Knödel-Gröstl mit Pilz-Soße

Für zwei Personen

Für das Knödelgröstl:

500 g Knödelbrot	1 große Zwiebel	3 Eier
200 g Butter	1 L Milch	1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

500 g Champignons	6 getrock. Steinpilze	5 Schalotten
250 ml Sahne	50 g Butter	150 ml Pilzfond
250 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Knödelgröstl:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Milch in einem Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebel abziehen, in sehr feine Stücke schneiden und in etwas Butter glasig dünsten, Petersilie hinzufügen.

Eier zum Knödelbrot geben, je nach Bedarf mit der warmen Würzmilch übergießen und zu einer Masse verkneten. Zwiebeln mit der Petersilie unterheben. Die Masse auf Alufolie geben und eine Rolle formen. Das Alufolienpäckchen in kochendem Wasser ca. 15-20 Minuten garen.

Das Päckchen aus dem Wasser heben und Alufolie entfernen, die Knödel in gleichmäßig große Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten.

Für die Sauce:

Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Steinpilze für zehn Minuten in Gemüsefond einweichen. Anschließend herausnehmen, ausdrücken und den Sud aufheben. Steinpilze klein hacken. Champignons säubern und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. Pfanne mit etwas Butter und Öl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, Champignons hinzufügen. Steinpilze inklusive Sud dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne hinzufügen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Sauce rühren.

Je zwei Knödel auf Tellern anrichten, Sauce daneben geben und mit Petersilie garniert servieren.

Verena Schiller am 02. März 2021