

# Brezenknödel mit Bergkäse-Soße und Pilz-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Brezenknödel:**

200 g Laugenbrezeln	1 Schalotte	1 Ei
60 ml Milch	Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für die Bergkäsesauce:**

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	80 g kräftiger Bergkäse
100 ml Sahne	20 ml Milch	Butter
60 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen
1 EL Maisstärke	Salz	Pfeffer

**Für das Pilzgemüse:**

150 g braune Champignons	1 kleine gelbe Paprika	1 kleine rote Paprika
1 Zwiebel	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für die Brezenknödel:**

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anbraten. Brezeln in Stücke schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und mit den Schalotten über die Brezeln geben. Petersilie fein hacken und mit dem Ei zu der Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse gut mit den Händen kneten. Die Masse etwas ruhen lassen.

Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und gut festdrücken.

Die Knödel im siedenden Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

**Für die Bergkäsesauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen, grob schneiden und mit dem Kümmel in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz stark aufkochen lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und 2 Minuten kochen lassen. Bergkäse reiben und mit einem Schneebesen in die Sauce einrühren. Bei niedriger Hitze ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Stärke mit der Milch verrühren, in die Sauce gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab kräftig pürieren.

**Für das Pilzgemüse:**

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und vierteln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden.

Öl in der Pfanne erwärmen und zuerst die Zwiebel anrösten. Paprika hinzugeben. Pilze ebenfalls in die Pfanne geben und alles einmal kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Vor dem Servieren nochmals kurz in der Pfanne heiß werden lassen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch klein schneiden und über die Knödel geben.

Anna Haase am 24. Januar 2024