

# Boeuf Stroganoff mit Servietten-Knödel

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

125 g Laugenbrezel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	125 ml Milch
2 EL Semmelbrösel	2 EL Quark	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Boeuf Stroganoff:**

400 g Geschnetzeltes vom Rind	1 Zwiebel	200 g braune Champignon
100 g Cornichons	130 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
100 g Schmand	1 EL Dijon Senf	5 g Weizenmehl, Type 550
Butterschmalz	15 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ Prise Salz
$\frac{1}{2}$ Prise Pfeffer		

**Für die Knödel:**

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie feinhacken. Brezen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen, Ei in die Milch geben und mit dem Stabmixer oder Schneebesen verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Petersilie und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten ziehen lassen. Danach Semmelbrösel und Quark untermischen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. Serviettenknödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auswickeln, aufschneiden und in Butter anbraten. Ggf. nachwürzen.

**Für das Boeuf Stroganoff:**

Zwiebel abziehen, fein würfeln, Champignons putzen und vierteln.

Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Geschnetzeltes portionsweise anbraten, herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebeln im gleichen Topf scharf anbraten. Pilze zugeben und mit den Zwiebeln goldbraun anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Cornichons, Schmand, Sahne und Dijon Senf dazu geben. Wenn die Sauce köchelt, das Rindfleisch mit dem Fleischsaft zur Sauce geben und 2-3 Minuten leise köcheln lassen.

Für die Bindung eine Mehlbuttermilch einrühren. Dazu Butter mit Mehl in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Sauce mit der Mehlbuttermilch abbinden und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zucker abschmecken. Petersilie waschen, trocken wedeln und feinhacken.

Hilke Brahms am 07. November 2022