

Semmel-Knödel in Pilz-Rahm mit Kasseler

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|
| 300 g Champignons, frisch | 50 g Kasseler, roh | 150 ml Sahne |
| 125 ml Milch | 50 ml Kalbsfond | 25 ml Weißwein, trocken |
| 3 Brötchen, vom Vortag | 2 Eier | 1 Zwiebel |
| 1 EL Butter | 20 g Paniermehl | 1 Bund Petersilie, glatt |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Für die Semmelknödel die Milch erwärmen. Die Brötchen halbieren, in Streifen schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der geschnittenen Zwiebel darin glasig dünsten. Inzwischen die Pilze putzen. Anschließend die Petersilie zupfen und klein hacken. Zwei Eier miteinander verquirlen. Die angedünsteten Zwiebeln und die Eier zu den Brötchen geben, einen Esslöffel Petersilie darüber streuen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Knödelmasse circa zehn Minuten ziehen lassen. Falls der Teig eine zu dünne Konsistenz hat, sollte mit etwas Paniermehl nachgeholfen werden. Die Knödel aus der Brötchenmasse formen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Butter in eine Pfanne erhitzen. Den Rest der Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Kasseler in Würfel schneiden und zusammen mit den Pfifferlingen hinzugeben und das Ganze circa sechs Minuten braten lassen. Anschließend den Kalbsfond und die Sahne angießen und nochmals köcheln lassen. Den Weißwein hinzugeben und das Pilzgemüse mit etwas Butter montieren und aufkochen lassen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Petersilie verfeinern. Die Semmelknödel zusammen mit der Pilzrahm auf Tellern anrichten.

Axel Finkelnburg am 25. Januar 2010