

Brezeln-Knödel mit Kräuter-Rahm-Pilzen

Für 2 Personen

3 Laugenbrezeln vom Vortag	150 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	300 g frische Speisepilze	2 Schalotten
2 EL Butter	2 Eier	2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat	60 ml Sahne	60 ml Gemüsebrühe

Die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen. Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Petersilie und Kerbel abwaschen, trockenschütteln und fein hacken. Pilze putzen und evtl. etwas klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter eine gewürfelte Schalotte anschwitzen. Anschließend zu den Brezeln geben, Eier, Eigelb und Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich einen Probeknödel zu machen, wenn er im Wasser zerfällt noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen.) Restliche Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchschwenken. Sahne und Gemüsebrühe angießen und 4-5 Minuten köcheln lassen. Kerbel untermischen und abschmecken. Rahmpilze anrichten und die Knödel dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. März 2010