

Semmel-Knödel mit Pilz-Pfanne

Für 4 Personen:

4 Weizenbrötchen vom Vortag	2 Eier	1 weiße Zwiebel
150 ml Milch	Paniermehl nach Bedarf	ca. 250 g braune Champignons
ca. 250 g Kräuterseitlinge	ca. 250 g Austernpilze	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie	2 EL Butter
150 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	Salz, weißer Pfeffer
Rapsöl		

Brötchen in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch einweichen.

Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun schwitzen. und zu den eingeweichten Brötchen geben.

Parallel Eier zu den Brötchen geben, die Petersilie hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Röstzwiebeln noch dazugeben und die Masse durchmischen, dabei mit genügend Paniermehl abbinden.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereit stellen, um darin die Hände immer wieder nass zu machen. Mit den nassen Händen glatte Klöße formen.

Diese dann direkt im heißen Salzwasser (darf nicht kochen) für ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Von den geputzten Pilzen die Stielansätze entfernen, Champions und Kräuterseitlinge je nach Größe halbieren oder vierteln, Austernpilze in mundgerechte Stücke schneiden und alle zusammen in einer großen Pfanne mit etwas Öl heiß anbraten. Schalotten in Würfel, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und beides mit in die Pfanne geben und die Temperatur etwas verringern.

Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, dabei etwas Butter in die Pfanne geben, alles mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und kurz einkochen, die restliche Petersilie unterheben.

Semmelknödel mit Pilzpfanne auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 18. Januar 2020