

Brezelknödel auf Pilzragout

Für 4 Personen

Für die Knödel:

300 g Brezeln	1 Zwiebel	50 g Speck
1 EL Butter	150 ml Milch	Salz
Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier
Muskat	Semmelbrösel	

Für das Pilzragout:

300 g Speisepilze	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	200 g Sahne
1 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Knödel das Salz von den trockenen Brezeln entfernen. Die Brezeln in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und sacht glasig dünsten.

Zwiebeln und Speck mit der Milch aufgießen, etwas Salz und Pfeffer zugeben, einmal aufkochen lassen und dann über die Brezelstücke gießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder Teller abdecken und alles ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen.

Die Eier verquirlen und mit der Petersilie zur Brezelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und diese im Topf in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Tipp: Es empfiehlt sich zunächst einen Probeknödel zu machen. Zerfällt dieser im Wasser, noch etwas Semmelbrösel unter die Masse mischen.

Für das Pilzragout die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein durchpressen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem breiten Topf oder einer tiefen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Stärke und 1 EL Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen.

Die Sahne halbfest aufschlagen und unter die Pilze ziehen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen, Petersilie fein schneiden. Die Kräuter unter das Pilzragout mischen.

Das Pilzragout auf Teller geben und die gegarten Knödel darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 26. Oktober 2023