

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SEMMEKNÖDEL MIT RAHM PILZRAGOUT

Zutaten KNÖDEL:

200 g	Brötchen, vom Vortag
200 ml	Milch
1 kleine	Zwiebel
½ Bund	Petersilie Liscio
25 g	Butter
100 g	Speck, gewürfelt
1 TI	Thymianblättchen
3 Stk.	Eier (Kl. M)
3-4 El	Mehl
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zutaten PILZE :

etwas	Salz, Pfeffer zum abschmecken
600 g	gemischte Pilze, (Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Champignons)
1 kl.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 El	Öl
2 El	Butter
2 TI	Mehl
75 ml	trockener Weisswein
300 ml	Gemüsefond
250 ml	Schlagsahne
1/2 TI	fein abgeriebene Biozitrone
2 TI	Thymianblättchen

Garnitur:

Etwas	Petersilie Liscio
-------	-------------------

ZUBEREITUNG:

Milch kurz aufkochen und darübergießen. Schüssel abdecken, Brötchenwürfel 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Petersilienblätter fein hacken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Speck- und Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Petersilienblätter und Thymian unterrühren. Speck-Zwiebel- Mischung zur Brötchenmasse geben.

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Dann die Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Alles mit den Händen ganz locker vermengen und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Pilze sehr gründlich abbürsten oder mit Küchenkrepp abreiben (besonders die Waldpilze!). Je nach Größe etwas kleiner schneiden. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln.

In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Brötchenmasse 12 glatte Knödel formen. Knödel in das kochende Wasser legen, das Wasser erneut aufkochen lassen, dann bei milder Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen in einer weiten Pfanne Öl und Butter erhitzen, Pilze dazugeben und 5 Minuten kräftig anbraten.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit andünsten.

Mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Dann Gemüsefond und Sahne dazugiessen.

Alles aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Thymianblättchen unterrühren. Petersilienblätter klein hacken.

Zum Servieren die Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit dem Pilzragout auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreut servieren.