

Rahmpilze mit Semmelknödel



Zutaten für drei Personen:

500 g Champignons

200 ml Sahne

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Petersilie (optional)

Semmelknödel (für fünf Stück):

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln

250 ml Milch

Semmelbrösel

1 Ei

Salz

1/2 EL fein geschnittene Petersilie (optional)

1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

2. Knoblauchzehen abziehen und halbieren.

3. Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Auf milde Hitze herunterschalten.

4. Knoblauchzehen einlegen. Sahne 5 Minuten dicklich einkochen. Knoblauchzehen herausnehmen.

5. Pilze zugeben, ca. 3-4 Minuten in der Sahne köcheln lassen.

6. Immer wieder umrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Optional nach Geschmack fein geschnittene Petersilie zugeben.

Semmelknödel:

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.

2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.

3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.

4. Mit nassen Händen Knödel formen.

5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten sieden lassen.

Hinweise:

Übrig gebliebene Knödel kann man im Kühlschrank 1 Tag aufheben. Man kann dann die kalten Knödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und sie in heißer Butter von beiden Seiten knusprig braun braten.

Rohe Semmelknödel kann man einfrieren. Gefrorene Knödel müssen kaum länger sieden als frische.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Pilze, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Rezept Knödel: Maya
Stand 11.06.2024