

Kochen

Eberhard Braun

Montag, 21.08.2023

Knödel-Knöpfle mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

100 g Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel, ca. 50 g
4 Stiele Petersilie
1 EL Butter
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
etwas Muskatnuss

Für die Knöpfle

130 g Weizenmehl (Type 405)
2 Eier (Größe M)
50 g Mineralwasser, ca.
etwas Salz

Für die Pilze

300 g Pfifferlinge (oder andere Pilze wie Champignons oder Kräuterseitlinge)
3 Zwiebeln, ca. 100 g
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
50 ml Weißwein (alternativ Saft von 0,5 Zitrone)
15 g Stärke oder Soßenbinder
250 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. **Für den Knödelteig** die Brötchen in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. In einer Pfanne Butter erhitzen. Zwiebeln darin ca. ca. 1 Minute rührend anbraten.
3. Milch zugeben, kurz erwärmen und dann alles warm über die Brötchenwürfel gießen. Ei, Petersilie, Salz und Muskatnuss zugeben und alles vorsichtig verrühren.
4. **Für den Knöpfleteig** Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren und mit einem Kochlöffel kräftig schlagen, bis ein glatter Teig entsteht, der zäh vom Kochlöffel reißt.
5. **Beide Teige** vorsichtig miteinander vermischen und etwa 10-15 Minuten ruhen lassen.
6. Mit einem Teelöffel keine Nocken abstechen und im siedenden, gesalzenen Wasser ca. 9-10 Minuten sanft garen, nicht kochen!
7. Die gegarten Knöpfle herausheben, abtropfen lassen. Auf ein Backblech geben und ausdampfen lassen.
8. **Die Pfifferlinge** mit einer Bürste säubern und in evtl. klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Pilze zugeben und etwa 1 Minute braten.
10. Wein (oder Zitronensaft) und fein geschnittenen Knoblauch zugeben und etwa 1 Minute einkochen.
11. Stärke und 3 EL Gemüsebrühe verrühren. Mit der übrigen Brühe und Sahne in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 3-4 Minuten sämig einköcheln lassen.



12. Zuletzt die Knödelknöpfe zugeben und in der Soße erhitzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schnittlauch über die Knöpfe-Pilze streuen und servieren.

