

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 08.11.2022

Semmelknödel-Taler mit Pak Choi und Pilzen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödeltaler

250 g Brötchen, vom Vortag
 1 Zwiebel
 1 TL Butter oder Öl
 120 ml Milch, lauwarm
 3 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch
 100 g Butterschmalz oder Rapsöl

Für Pak Choi und Pilze

300 g Pak Choi
 150 g Champignons, braun oder andere Pilze
 2 Schalotten
 1 Chilischote oder Chiliflocken, nach Belieben
 1 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
 etwas Sojasauce
 etwas Reissessig oder Weißweinessig

Zubereitung

1. **Für die Knödel** Brötchen fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten.
3. Zwiebeln und Brötchen in einer Schüssel mischen. Milch darübergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schnittlauch mit den Eiern unter die Brötchen bzw. Semmelmasse geben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
5. Den Teig weitere ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Masse mit feuchten Händen zu etwa tennisballgroßen Bällchen formen und danach flachdrücken.
6. **Pak Choi und Pilze** putzen. Pak-Choi in grobe Stücke schneiden. Pilze ebenfalls kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und hacken.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Pak Choi Stiele zugeben und ca. 2-3 Minuten braten.
8. Pilze zugeben und weitere 2 Minuten braten. Chili zugeben. Mit Sojasauce und Reissessig würzen und ca. 5-8 Minuten dünsten. Pak Choi Blätter nach 5 Minuten zugeben. Bis zum Servieren abgedeckt, bei schwacher Hitze garen.
9. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Die Semmelknödel-Taler darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun und knusprig braten.
10. Semmelknödel-Taler und Gemüse anrichten und servieren.