

## Rainer Klutsch Brezenknödel auf Pilzragout

Donnerstag, 26. Oktober 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Heimatküche

### Zutaten:

Für die Knödel:

300 g	Brezeln oder Laugenstangen vom Vortag
1	Zwiebel
30 g	Speck
1 EL	Butter
150 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Eier
etwas	Muskat (frisch gemahlen)
etwas	Semmelbrösel, falls die Knödelmasse zu feucht ist

Für das Pilzragout:

300 g	Speisepilze (z. B. Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons)
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Speisestärke
200 g	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	glatte Petersilie

### Zubereitung:

1. Für die Knödel das Salz von den trockenen Brezeln entfernen. Die Brezeln in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Den Speck in feine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und sacht glasig dünsten.
5. 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.
6. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen.
8. Die Eier verquirlen und mit der Petersilie zur Brezelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen.
9. 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.
10. Für das Pilzragout die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden.
11. Knoblauch schälen und fein durchpressen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.



12. 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.

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

14. Die Sahne halbfest aufschlagen und unter die Pilze ziehen.

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

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

Pro Portion: 615 kcal/ 2580 kJ

52 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 38 g Fett