

Kochen

Simon Tress

Dienstag, 17.09.2019

**Gebratene Serviettenknödelscheiben mit
Waldpilzsoße**

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Knödelteig

250 g Weißbrot (vom Vortag)
200 ml Milch
0,5 Bund Petersilie
1 Zwiebel, mittelgroß
1 EL Sonnenblumenöl
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
4 EL Butter

Für die Wildpilzsoße

0,5 Zwiebel, mittelgroß
1 Tomate, mittelgroß
10 Wildpilze
(z. B. Pfifferlinge oder Steinpilze)
2 EL Butter
0,25 Bund Schnittlauch
125 g Sahne, geschlagen
125 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Für den Knödelteig das Brot vom Vortag in grobe Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen.
3. Topf vom Herd nehmen und die Milch über die Brotwürfel geben.
4. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und zu der Brotmasse geben.
5. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
6. Sonnenblumenöl in einer Pfanne heiß werden lassen.
7. Zwiebel goldgelb anbraten und zu der Brotmasse geben.
8. Mit den Händen die Brotmasse gut verkneten.
9. So lange die Masse noch lauwarm ist, die Eier dazugeben und gut verkneten.
10. Die Brotmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



12. Inzwischen die Brotmasse zu einer Rolle formen und auf eine Klarsichtfolie geben.
Mit Hilfe der Folie den Teig zu einer Wurst formen.
13. Die Rolle mit einem sauberen Küchentuch aufrollen und gut verschließen.
14. Die Rolle in das kochende Wasser geben und für ca. 30 Minuten kochen lassen.
15. Für die Wildpilzsoße die Zwiebel abziehen und in Würfeln schneiden.
16. Die Tomate waschen und in Würfel schneiden.
17. Die Pilze putzen, mit einer Bürste leicht abbürsten und vierteln.
18. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
19. In einem Topf die Butter schmelzen lassen.
20. Die Zwiebel in der Butter anschwitzen und dann die Pilze dazu geben und ca. 3-4 Minuten braten.
21. Sahne steif schlagen. Mit Crème fraîche, Tomatenwürfeln und Schnittlauch zugeben.
22. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
23. Die Knödelrolle vorsichtig aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.
24. Die Rolle auswickeln und die Knödel in Scheiben schneiden.
25. Butter in einer Pfanne erhitzen.
26. Die Knödelscheiben von beiden Seiten in der Pfanne gut anbraten.
27. Die gebratene Serviettenknödelscheiben mit der Wildpilzsoße anrichten und servieren.