

Brezenknödel mit Champignons



Zutaten für vier Personen:

3 Brezen vom Vortag
250 ml Milch
3 Eier
1/2 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Champignons:

500 g Champignons
1 EL neutrales Öl
1 Schalotte
75 g Schlagsahne
125 g Crème fraîche
1/2 Bund Schnittlauch

1. Die Brezen in 1 cm große Würfel schneiden. Milch aufkochen, etwas abkühlen lassen und mit den verquirlten Eiern zu den Brezenwürfeln geben.

2. Petersilie hacken, Zwiebel abziehen und würfeln. Beides in etwas Butter anbraten und zur Brezenmischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Die Masse zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in Alufolie wickeln, die Enden fest verdrehen. Die Knödelrolle in einen Bräter mit leicht siedendem Wasser geben und 30 Minuten garen.

4. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, auswickeln, in fingerdicke Scheiben schneiden und in der restlichen Butter braten.

Champignons:

1. Champignons putzen und vierteln. Im heißen Öl anbraten.

2. Gewürfelte Schalotte dazugeben, kurz mitbraten.

3. Sahne und Crème fraîche frisch unterrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Champignons und Brezenknödelscheiben anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Hinweise:

Obiges Foto zeigt Brezenknödel, wenn man sie wie im Rezept "Rahmpilze mit Semmelködel" macht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Pilze, vegetarisch, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023