

Gebratene Kräuterseitlinge in Rahm mit Semmelknödel



Zutaten für vier Personen:

6-8 Kräuterseitlinge (ca. 100 g pro Person)

3-5 EL Olivenöl

400 ml Sahne

4-6 Knoblauchzehen

75 ml trockener Weißwein

1 TL Gemüsebrühpulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

große beschichtete Pfanne

feuerfeste Form

Semmelknödel:

250 g Knodelbrot oder altbackene Semmeln

250 ml Milch

Semmelbrösel

1 Ei

Salz

1/2 EL fein geschnittene Petersilie (optional)

1. Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste abbürsten, eventuelle braune Flecken mit einer Messerklinge abschaben oder schneiden. Die Pilze längs in gleichmäßige Scheiben von 4-6 mm schneiden, typischerweise jeden Pilz in 4-6 Scheiben.

2. Knoblauchzehen schälen, halbieren, mit der Sahne etwa 5 min köcheln, dann herausnehmen.

3. Pilzscheiben in einer großen beschichteten Pfanne auf jeder Seite 3-4 min bei höherer Hitze in Olivenöl in Lagen goldbraun braten. Nicht übereinander legen, fertige Pilze im Backofen in einer feuerfesten Form bei 130° warm halten.

4. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, mit Knoblauch gewürzte Sahne zugeben, mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Pilzscheiben zugeben und noch wenige Minuten köcheln. Eventuell Sauce noch mit etwas Wasser strecken.

Semmelknödel:

1. Das Knodelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.

2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.

3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.

4. Mit nassen Händen Knödel formen.

5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten sieden lassen.

Hinweise:

Pro Person rechnet man mit ca. 100 g Pilzen, bei einem Menü mit mehreren Gängen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50 min, Hauptspeise, Pilze, Kräuterseitlinge, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2026