

BREZLNKNÖDEL

Mit schwammerl

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Die Brezeln vom Vortag in dünne Scheiben schneiden und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen und zu den Brezelscheiben geben. Die Schalotte abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Pflanzenöl erhitzen und darin die Schalotten- sowie Speckwürfel 5 Minuten anschwitzen. Petersilie fein hacken und mit den Schalotten- und Speckwürfeln in die Schüssel geben, ebenfalls Ei und Gewürze ergänzen und alles gut vermengen. Die Masse abschmecken und 20 Minuten ruhen lassen. Danach aus der Masse mit feuchten Händen 6 Knödel rollen und beiseitestellen. Die Pfanne säubern.

Mit dem Rezept fortfahren und einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser mit 2 TL Salz salzen. Die Pilze mit einem Küchenpapier gründlich säubern und je nach Größe mundgerecht halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein würfeln. Petersilienblättchen vom Stiel zupfen und fein hacken. Die Speisestärke mit der Gemüsebrühe verrühren.

Die Temperatur des Wassers nun so runterregeln, dass es nicht mehr kocht, sondern nur gerade siedend ist, also nicht mehr sprudelt. Brezelknödel langsam mit einem Abseihlöffel in das Wasser gleiten lassen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der vorher genutzten Pfanne Pflanzenöl erhitzen und darin Pilze sowie Schalotten- und Knoblauchwürfel 5 Minuten andünsten. Das Gemüse dann mit Weißweinessig ablöschen, kurz durchschwenken und mit Gemüsebrühe angießen. Das Ganze 5 Minuten köcheln lassen und dann die Sahne hinzufügen. Nochmals alles 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Hälfte der Petersilie unterheben und bei niedriger Temperatur in der Pfanne warm halten.

Die Knödel vorsichtig durch einen Seiher abgießen. Zum Servieren nun die Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen, darin jeweils 3 Brezelknödel legen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für die Brezelknödel:

3 Brezeln vom Vortag (300 g)
140 ml Milch
1 Schalotte
50 g Speckwürfel, geräuchert
1 EL Pflanzenöl
½ Bund glatte Petersilie (15 g)
1 Ei
¼ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Für die Pilzrahmsauce:

300 g braune Champignons oder Pilze nach Wunsch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Speisestärke
1 EL Weißweinessig
200 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe
½ Bund Petersilie (15 g)
2 + ½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
2 EL Pflanzenöl

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, kleiner Topf, mittelgroße Pfanne, mittelgroßer Topf, Seiher, Abseihlöffel, Kochlöffel