



Semmelknödel mit Rahmpilzen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	10 St.
Milch	300 ml
Meersalz	
Zwiebeln, gelb	3 St.
Butter	1 EL
Öl	3 EL
Petersilie, frisch	20 g
Eier	3 St.
Pfeffer, schwarz	
Paniermehl	30 g
Champignons, weiß	750 g
Gemüsebrühe	150 ml
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel

1. Brötchen längs in Würfel schneiden und nebeneinander in eine flache Schale legen. In einem Topf Milch erhitzen und so viel über die Brötchenwürfel gießen, bis alle knapp damit getränkt sind. Abkühlen und durchziehen lassen.
2. In dem Topf ca. 5 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Panne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln ca. 5 Min. glasig anschwitzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. Brötchen leicht ausdrücken und in einer Schüssel Brötchen, Eier, angedünstete Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die Masse zu weich ist, löffelweise Paniermehl zufügen. Mit angefeuchteten Händen daraus 8–10 Klöße formen. Klöße in siedendem Wasser ca. 20 Min. zugedeckt auf niedriger Stufe gar ziehen lassen.
4. Inzwischen Champignons mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 2–3 Min. kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben, Hitze reduzieren und ca. 1 Min. mitbraten. Brühe und Sahne angießen und ca. 5–8 Min. zugedeckt garen.
5. Petersilie unter die Champignons rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und mit der Rahmpilzsauce auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Die Knödel gelingen am besten, wenn die Brötchen schon etwas älter und leicht hart sind.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal
Kohlenhydrate	127 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	32 g