

**Kochen****Ludwig Heer****Montag, 18.11.2024****Serviettenknödel mit Rahmgemüse****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Serviettenknödel**

125 g Toastbrot  
100 ml Milch  
2 Eier, Größe M  
5 Stiele Petersilie, kraus  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
80 g Butter  
40 g Semmelbrösel

**Für das Rahmgemüse**

50 g Champignons  
1 Karotte, ca. 100 g  
3 Zwiebeln, rot, ca. 100 g  
1 Kohlrabi, ca. 100 g  
100 g Knollensellerie  
100 ml Weißwein, alternativ 70 ml Gemüsebrühe und 30 ml Weißweinessig  
300 ml Gemüsebrühe  
250 g Sahne  
10 g Speisestärke  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Außerdem**

1 Silikon-Backmatte  
2 Dosenhälften oder ofenfeste Soufflécörmchen

**Zubereitung**

1. **Für die Knödel** Toastbrot in grobe Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
2. Milch erwärmen und mit dem Toastbrot mischen und ziehen lassen.
3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und das Eigelb unterheben.
4. Eimasse mit dem Toastbrot mischen. Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Die Silikonmatte und die Dosenhälften einfetten.
6. Knödelmasse auf der Silikonmatte verteilen und zu einer Rolle formen. Mit den beiden Dosenhälften abdecken (alternativ: so fest wie möglich in ein sauberes Küchentuch wickeln und verschließen)
7. Knödelmasse in leicht siedendem Wasser ca. 30-35 Minuten garen.
8. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen bzw. schälen, abbrausen und trockentupfen.
9. Serviettenknödel aus dem Wasser heben und auswickeln. Knödelmasse in Scheiben schneiden.
10. In einer Pfanne 50 g Butter portionsweise erhitzen. Die Knödelscheiben darin ca. 1-2 Minuten goldbraun braten und warmstellen.
11. Übrige Butter goldbraun erhitzen (Nussbutter) Semmelbrösel darin goldbraun braten und beiseitestellen
12. **Für das Rahmgemüse** Pilze in Eckchen schneiden und das übrige Gemüse würfeln.
13. Öl erhitzen. Pilze darin ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen.
14. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Kohlrabi in die Pfanne geben und ca. 2-3 Minuten knackig braten. Pilze anschließend zugeben.
15. Brühe und Sahne unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
16. Stärke mit 1-2 EL Wasser verrühren unter die Gemüsesoße rühren, kurz aufkochen lassen und die Soße damit binden (nach Belieben).
17. Knödel mit dem Gemüse anrichten und servieren. Mit Semmelbröseln bestreuen, anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer kein Toastbrot verwenden möchte, nimmt Brötchen oder Weißbrot vom Vortag.