

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.