



KOCHKÄSE-SEMMELE-KNÖDEL MIT WALDPILZ-RAHM

Knödel gehen immer, ob als Beilage zum Festtagsmenü oder als vegetarisches Hauptgericht - am besten mit Kochkäse.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

Für die Knödel

500g altbackene Brötchen oder Laugenbrezel

4 Eier

300g Etelser Kochkäse gemischt

200ml lauwarme Milch

2 Zwiebeln

1 Bund Petersilie

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen, schwarz

Muskat, frisch gerieben

Für die Waldpilze

1kg Pilze gemischt

50g Butter

2-3 gehackte Zwiebeln

3EL gehackte Petersilie

1 TL Paprikagewürz

100ml Sahne

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1

Für die Knödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln schälen, in kleine Würfelchen schneiden, Petersilie waschen, hacken und die Zwiebeln mit der Petersilie im Olivenöl leicht anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Den Käse und die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben, Zwiebel dazu und die Milch darüber gießen. Kurz ziehen lassen. Eiermasse dazugeben und diese durchkneten. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2

Für die Waldpilze die Pilze mit einer weichen Bürste (oder Küchenpapier) abreiben. Manche Pilzsorten müssen gewaschen werden. Bei Bedarf die angetrockneten Stiele kürzen. Pilze in gleich große Stücke oder Scheiben schneiden.

3

In einem großen Topf die Butter zergehen lassen, die gehackten Zwiebeln hineingeben und darin dünsten. Die Paprika hinzufügen und mit den Schalotten vermischen. Anschließend die Pilze dazugeben, salzen und pfeffern. Die Sahne hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, bis sie dick geworden ist. Die gehackte Petersilie unterheben und nochmals abschmecken.

4

In einem zweiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zeit aus der Knödelmasse gleichgroße Knödel formen. Mit feuchten Händen geht es am besten. Die Knödel ins Salzwasser geben und darauf achten, dass das Wasser nicht mehr kocht, sondern nur siedet. In ca. 20 Minuten sollten die Knödel fertig sein. Wenn die Knödel fertig sind, auf einem Teller anrichten und mit dem Waldpilzrahm vorsichtig übergießen.

MEINE NOTIZEN
