

# Kräuter-Semmelknödel mit Pilzragout



Semmelknödel mit Pilzragout

Ein vegetarisches Gericht mit selbst zubereiteten Knödeln und Pilzen. Für eine Person – ohne Fleischzugabe kann man da schon mal sechs Knödel wegessen.

## **Zutaten:**

### **Für die Semmelknödel:**

- 3 Brötchen vom Vortag
- $\frac{1}{2}$  TL frisch gemahlene Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 3 Stängel frische Petersilie
- 4 große Blätter frischer Salbei
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin

mehrere Zweige frischer Thymian  
Butter

**Für das Pilzragout:**

10 g getrocknete Shiitake-Pilze  
10 g getrocknete Mu-Err-Pilze  
1 rote Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
4-5 Stängel frische Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
6 Wacholderbeeren  
350 ml Gemüsefond  
150 ml trockener Weißwein  
100 ml Crème fraîche  
2 TL Worcestershire-Sauce  
 $\frac{1}{2}$  TL Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Butter

**Zubereitungszeit:** ca. 3 Stdn.

Als erstes weichen Sie die getrockneten Pilze in einer Schüssel mit viel Wasser ein. Die Pilze sollen etwa 2 Stdn. einweichen.



Eingeweichte Shiitake- und Mu-Err-Pilze

Dann bereiten Sie die Knödelmasse zu. Schneiden Sie die Brötchen – sie müssen nicht unbedingt vom Vortag sein, wenn es nicht anders geht, können Sie auch frische Brötchen vom Abend nehmen – in dünne Scheiben und halbieren Sie die Scheiben. Geben Sie sie in eine Schüssel, salzen und pfeffern sie und geben Sie die Milch hinzu. Dann lassen Sie alles etwa 20 Min. einweichen.

Um dem Begriff „Kräuter-Semmelknödel“ auch die wahre Ehre zu erteilen, verwenden Sie die aufgelisteten vier Kräuter, schneiden sie klein und mischen sie unter die Knödelmasse. Zerkleinern Sie die Zwiebel und braten sie in Butter an. Mischen Sie sie ebenfalls unter die Masse. Dann geben Sie noch die Eier hinzu und verrühren alles kräftig.



Die Semmelknödelzutaten – Brötchen, Milch, angebratene Zwiebeln, Kräuter und Eier

Sie müssen vermutlich zum Abschluss noch mehrere EL Mehl zu der Semmelknödelmasse hinzugeben, damit die sie besser bindet und nicht zu flüssig ist, denn sonst bleiben die Knödel im siedenden Wasser nicht fest zusammen, sondern lösen sich langsam in ihre Bestandteile auf. Die Semmelködelmasse soll also durchaus auch sehr kompakt sein.





### Die gemischte Semmelknödelmasse

Erhitzen Sie in einem großen Topf Wasser, das Sie salzen, und formen Sie aus der Masse 5–6 Knödel, die sie in das kochende Wasser geben. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Knödel nur noch ca. 20–30 Min. ziehen lassen.

Nehmen Sie die Pilze aus dem Einweichwasser. Schneiden Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen klein. Braten Sie alles zusammen in einer Pfanne in Butter an, bis alles ein wenig Farbe bekommen hat. Löschen Sie alles mit dem Weißwein, dem Gemüsefond und der Crème fraîche ab. Geben Sie das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzu. Dann noch die Worcestershire-Sauce und den Zucker. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab und lassen es dann für ca. 30 min. ohne Deckel bei geringer Hitze köcheln und reduzieren. 5 Min. vor dem Ende des Garens die Petersilie kleinschneiden und die Hälfte davon zu dem Pilzragout hinzugeben und weiter köcheln lassen. Vor dem Servieren nehmen Sie das Lorbeerblatt heraus, und achten Sie beim Essen auf die Wacholderbeeren, die sind per se nicht essbar, weil sie nur dem Würzen dienen.

Die fertig gegarten Semmelknödel aus dem Garwasser heben, auf

einem tiefen Teller anrichten, das Pilzragout darüber geben und mit der restlichen kleingehackten Petersilie garnieren.