

Serviettenknödel an Pfifferlingrahmsoße

Zutaten:

Für den Serviettenknödel:

25 g Butter, in Stücken
60 g Zwiebeln, halbiert
250 g Milch
250 g altbackene Brötchen in Würfeln (1 cm)
3 Eier
1 EL frische Petersilie, gehackt
1 TL Salz
4 Prisen schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 Prisen Muskatnuss, gemahlen

Für die Pfifferlingsoße:

2 EL Butter
1 kleine Zwiebel
400 g Pfifferlinge
150 ml. Trockener Weißwein
150 g Crème fraîche
1 EL Schnittlauchröllchen
1/2 Tl. Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer nach Gusto



Zubereitung:

Zwiebeln und Butter in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Milch, Semmelwürfel, Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und 40 Sek./Stufe 4 mischen.

Den Knödelteig auf die Mitte eines sauberen Geschirrhandtuches setzen. Oben zweimal zusammen knoten und dazwischen einen langen Holzkochlöffel stecken, welcher bequem über den Rand des Kochtopfes passen sollte.

Salzwasser im emaillierten gusseisernen Topf zum Kochen bringen, das Geschirrtuch mit dem Knödelteig mit Hilfe des Kochlöffels in das kochende Wasser einhängen, damit fast der ganze Serviettenknödel vom Wasser bedeckt wird.

Den Serviettenknödel, bei niedriger Temperatur langsam kochend im Tuch eingewickelt 45 min. kochen lassen.

In der Zwischenzeit Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. Butter in der Emaillierte gusseisernen Pfanne mit Deckel erhitzen und Zwiebeln glasig anbraten. Pilze zugeben und etwa 5 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen und 2 min. ein reduzieren lassen. Crème fraîche und Kräuter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und kurz abkühlen lassen. Aus dem Geschirrhandtuch nehmen und in Scheiben geschnitten zur Soße servieren.

Verwendete Produkte: 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel, „Mix 'N Scraper“-Schaber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN