

Lichters Schnitzeljagd: Upcycling-Knödel-Taler / Bayerische Semmelknödel mit Pfifferlingrahm

 happy-mahlzeit.com/rezepte/lichters-schnitzeljagd-upcycling-knoedel-taler-bayerische-semmel-knoedel-mit-pfifferlingrahm/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bayerischen Semmelknödel:

- 4 Semmeln (Brötchen, alt und hart)
- 100 ml Milch (warm)
- ½ Zwiebel
- 10 g Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- ggf. etwas Mehl

Zubereitung:

Die alten, harten Brötchen in Würfel schneiden, mit der warmen Milch übergießen und abdecken.

Die Zwiebel ebenfalls klein würfeln und mit der Butter in der Pfanne glasig dünsten. Die Zwiebeln, das Ei und die Petersilie zu den inzwischen aufgeweichten Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchmischen und zu einem möglichst homogenen Teig verarbeiten.

Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse runde Knödel drehen. Die Knödel werden in schwach kochendes Salzwasser gelegt. Anschließend die Temperatur des Herdes auf Siedetemperatur herunterschalten. Das Wasser darf nicht mehr kochen und die Knödel sollten an der Oberfläche schwimmen. Ohne Topfdeckel müssen die Semmelknödel im siedenden Wasser ca. 20 Minuten ziehen.

Für die Röst-Taler aus Semmelknödel:

- 4 kalte Semmelknödel
- 1 EL Öl
- Butter

Zubereitung:

Die Semmelknödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter und Öl in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Für den Pfifferlingrahm:

- 500 g Pfifferlinge
- 1/2 Zwiebel (in Würfeln)
- 100 g gewürfelter Speck
- 250 g Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- Salz (evtl. auch gekörnte Hühnerbrühe)
- Pfeffer
- 1 Msp. Chilipulver
- Muskat
- Öl
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1/2 Tasse trockener Weißwein

Zubereitung:

Die Pfifferlinge putzen (nicht waschen!) und mit Speck und den Zwiebelwürfeln anbraten. Sollte sich Flüssigkeit bilden, dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemisch beiseite stellen.

In der Pfanne Tomatenmark, Sahne, Weißwein, Salz, Chili und Pfeffer mischen, aufkochen und eindicken lassen. Das Pfifferling-Speck-Gemisch dazu geben und mit Brühe und Muskat abschmecken.

Die Semmelknödel-Taler und den Pfifferlingrahm auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Rezept: Marion Schmitt

Quelle: Lichters Schnitzeljagd 23.10.2015