

## Björn Freitag | Semmelknödel mit Pilz-Pfanne

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Weizenbrötchen vom Vortag
- 2 Eier
- 1 weiße Zwiebel
- 150 ml Milch
- Paniermehl nach Bedarf
- ca. 250 g braune Champignons
- ca. 250 g Kräuterseitlinge
- ca. 250 g Austernpilze
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl

### Zubereitung:

Brötchen in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch einweichen.

Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun schwitzen.

Eier zu den Brötchen geben, die Petersilie hacken und gut die Hälfte davon dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Röstzwiebeln noch dazugeben und die Masse durchmischen. Dabei mit genügend Paniermehl abbinden.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereit stellen, um darin die Hände immer wieder nass zu machen.

Mit nassen Händen glatte Klöße formen. Diese dann direkt im heißen Salzwasser (darf nicht kochen) für ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Von den geputzten Pilzen die Stielansätze entfernen. Champions und Kräuterseitlinge je nach Größe halbieren oder vierteln, Austernpilze in mundgerechte Stücke schneiden und alle zusammen in einer großen Pfanne mit etwas Öl heiß anbraten. Schalotten in Würfel, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und beides mit in die Pfanne geben. Die Temperatur etwas verringern. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, dabei etwas Butter in die Pfanne geben.

Alles mit Gemüsefond und Sahne ablöschen, kurz einkochen lassen und die restliche Petersilie unterheben.

Semmelknödel mit Pilz-Pfanne auf Tellern anrichten.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: einfach & köstlich vom 18.01.2020*

*Episode: Björns Basic-Küche*