



Weißwurst Brezelknödel Auflauf mit Pilzrahmsoße von Johann Lafer

Rezept für 4 Portionen (4 Soufflé Förmchen 7,5 cm Durchmesser & 6,5 cm Höhe)

Zutaten für den Auflauf:

50 g Butter
200 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
95 g Weißwürste
150 g Brezeln
100 ml Milch
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilipulver

Außerdem für die Förmchen:

30 g weiche Butter
40 g Paniermehl

Zubereitung:

Als erstes die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Knoblauchzehe schälen und reiben. Die Weißwurst würfeln oder in Scheiben schneiden. Nun 50 g Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch und Weißwurst darin andünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen. Die Brezeln würfeln und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Chilipulver würzen. Den Topf von der Hitze nehmen und kurz abkühlen lassen.

Tipp: Falls Sie alte Brezeln nutzen, weichen Sie die Würfel vorher in Milch ein.

Nebenbei 2 Eier trennen und das Eiweiß mit der Rührmaschine schaumig aufschlagen. Nun Eigelb und Eischnee stückweise unter die lauwarme Brezelmasse heben. Nochmals abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Tipp: Die Masse darf nicht heiß sein, sonst gibt es Rührei.

Soße

Zutaten für die Soße:

250g Waldpilze: 50g Pfifferlinge, 50g Austernpilze, 50g Champignons, 50g Steinchampignons, 50g Portobellos

100g Butterschmalz

2 Knoblauchzehen

150g Zwiebel

200ml Kalbsfond

100ml Weißwein

150ml Sahne

Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung:

Die Förmchen mit der weichen Butter auspinseln und mit Paniermehl ausstreuen. Überschüssiges Paniermehl ausklopfen. Die Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Die Förmchen in einen größeren Topf stellen. Heißes Wasser bis zur halben Höhe der Form einfüllen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze 25–30 Minuten dämpfen. Den Deckel nicht anheben.

Die Pilze mit einem kleinen Messer putzen und grob würfeln. In einer Pfanne mit 50g Butterschmalz anbraten, anschließend beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. In derselben Pfanne mit 50g Butterschmalz ohne Farbe andünsten.

Nun mit Fond und Weißwein ablöschen und stark einkochen. Wenn es die Hälfte reduziert ist, Sahne hinzugeben und kurz einkochen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb zurück in die Pfanne passieren. Die Pilze wieder hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.