



Pfifferlingknödel in Gemüsebrühe mit Eierstich

Zutaten (für vier Portionen)

100 g angeschwitzte, kleingehackte Pfifferlinge
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
2 altbackene Brötchen
80 ml Milch
2 Eier
2 EL gehackte Kräuter
800 ml Gemüsebrühe
je 60 g feine Streifen von Karotten, Lauch, Sellerie
Eierstich:
2 Eier
80 ml Milch
20 ml Sauerrahm
2 EL gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Brötchen in kleine Würfel scheiden, mit aufgeschlagenen Eiern gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Kräuter, angeschwitzte Zwiebelwürfel und angeschwitzte, gehackte Pfifferlinge einarbeiten, dann etwas erhitzte Milch unterziehen. Die Masse sechs bis acht Minuten ziehen lassen, danach kleine Knödel formen. Abgeschmeckte Gemüsebrühe zum Köcheln bringen. Wurzelgemüwestreifen zugeben, auf den Biss ziehen lassen. Dann die Knödel zufügen und auch in sechs bis acht Minuten gar ziehen lassen. Für den Eierstich die Eier gut verschlagen, Sauerrahm mit einrühren, dann Milch und Kräuter unterziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In eine ausgefettete Form geben, diese in ein Wasserbad von mindestens 85 bis 90 Grad stellen und stocken lassen. Danach abkühlen lassen, stürzen und in Würfel oder Rauten zerteilen. Mit Suppe, Gemüsestreifen und Knödel in tiefem Teller oder Suppentassen anrichten.

Nährwerte pro Portion

227 kcal - 13 g Fett - 12 g Eiweiß - 20 g Kohlenhydrate - 1,6 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

