▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2023 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch

Ulla Meyer

Rahmschwammerl mit Brezenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze:
100 g Pfifferlinge
100 g Egerlinge
100 g Steinpilze
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Sauerrahm
200 ml Sahne
1 EL Butter
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Pilze vorsichtig mit einem kleinen Messer, einer weichen Bürste oder einem Tuch putzen und nach Belieben kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln in Öl anschwitzen. Pilze und Knoblauch dazu geben und anschwitzen. Sahne und Sauerrahm dazu geben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter darin zergehen lassen und langsam unterrühren. Petersilie und Schnittlauch dazu geben.

Für die Knödel:
5 altbackene Brezen
1 kleine Zwiebel
150 ml Milch + Milch zum Einweichen
2 Eier
2 EL Butterschmalz
1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und ca. 30 Minuten vorher in Milch ein weichen. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Eier, Milch, einer Prise Muskatnussabrieb, Pfeffer und Salz verquirlen und über die Brezenstücke geben. Petersilie und Zwiebeln unterheben und die Masse 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu vorsichtig mit einem großen Löffel durchmischen (Knödelteig nicht kneten).

Wasser in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Aus der Knödelmasse zwei Rollen formen. Erst in Frischhaltefolie eindrehen, dann die Knödelrollen nochmals in Alufolie wickeln. Ca. 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Knödelrollen aus dem Wasser nehmen und kurz ruhen lassen, auswickeln und den Knödel in Scheiben schneiden.

Für die Garnitur:
2 Zweige glatte Petersilie
2 Halme Schnittlauch

Petersilie feinschneiden und zusammen mit Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.