

Serviettenknödel mit Pilzragout

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den Serviettenknödel

300 g Brötchen, gewürfelt
etwas Butter
1 rote Zwiebel, fein gehackt
4 Eier
250 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
½ Bund Petersilie, fein gehackt

Die Brötchen werden gleichmäßig in ca. 2 x 2 cm große Würfel geschnitten.

Die fein gehackten Zwiebeln werden in der Butter glasig angeschwitzt, bis sie leicht Farbe annehmen. Die Milch erwärmen und anschließend über die Brötchenwürfel schütten. Die Zwiebeln dazugeben und die Masse etwas abkühlen lassen. Nun die verquirlten Eier unter die Masse heben. Mit Pfeffer und Muskat aus der Mühle würzen. Vorsichtig salzen, das hängt maßgeblich von der Art der Brötchen ab. Zuletzt die gehackte Petersilie zur Masse geben und dann die Masse mit einem Kochlöffel zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig quellen lassen; die Brötchen müssen die Flüssigkeit gleichmäßig aufnehmen.

Anschließend aus dem Teig eine gleichmäßige Rolle mit ca. 10 cm Durchmesser formen. Entweder in eine nicht parfümierten Serviette (wie im Originalrezept) oder in stabile Frischhaltefolie

einwickeln. Bei der Variante mit Frischhaltefolie die Rolle noch in Alufolie wickeln. Auf jeden Fall die Enden gut zubinden.

In kräftig gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten knapp unterhalb des Siedepunktes ziehen lassen.

Nach dem Abkühlen aus der Verpackung herausnehmen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und vor dem Servieren in Butterschmalz goldbraun braten.

Zutaten fürs Pilzragout

Frische Pilze nach Angebot des Wochenmarktes

1 rote Zwiebel, fein gehackt
etwas Olivenöl

Sahne

Kräuter nach Belieben und Vorlieben, Empfehlung Bärlauch, Schnittlauch, Majoran, Rosmarin
Salz, Pfeffer

Die Pilze putzen, in ca. 4 cm große Stücke oder Würfel schneiden. Die Zwiebeln in dem Olivenöl anschwitzen, dann die Pilze zugeben. Etwas Sahne zugeben und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Kurz vor dem Anrichten mit den gehackten Kräutern abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Viel Spaß beim Nachkochen! ■

Ihr Küchenchef Tim van Raay

