

**Christian Henze**  
**Pilzragout mit Brezelknödeln**

**Dienstag, 8. September 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche, Vegetarisch**

### **Zutaten:**

#### **Für die Brezelknödel:**

250 g	Laugenstangen vom Vortag
150 ml	Milch
1	Zwiebel, klein
2 Stängel	glatte Petersilie
3 EL	Butter
2	Eier
1 Prise	Muskatnuss, frisch gemahlen
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### **Für das Pilzragout:**

300 g	gemischte Speisepilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 Stängel	glatte Petersilie
1 TL	Butter
100 ml	trockener Weißwein
200 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer	Zitronensaft

1. Für die Knödel das Salz von den Laugenstangen abstreifen, die Stangen in etwa 5 mm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Laugenwürfel gießen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen und dann zu den eingeweichten Laugenstangen geben. Eier leicht verquirlen und darüber gießen. Petersilie zugeben, mit Muskat Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.
5. Die Knödelmasse mit angefeuchteten Händen zu einem 4 cm dicken Strang formen, dann auf Frischhaltefolie legen und zu einer Rolle formen. Die Enden straff eindrehen, verknoten und in ein Geschirrtuch einwickeln und die Enden mit Küchengarnt gut verschließen.
6. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen.
7. Die Knödelrolle hineinlegen und im leicht siedenden Wasser 30 Minuten garen.
8. In der Zwischenzeit für das Pilzragout die Pilze putzen und grob in Stücke schneiden.
9. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
10. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
11. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten.
12. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weiterbraten, bis alles gut Farbe angenommen hat. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Dann Sahne zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen.

13. Die gegarte Knödelrolle aus dem Wasser herausnehmen, auswickeln und in dicke Scheiben schneiden.
14. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin von beiden Seiten knusprig anbraten.
15. Das Pilzragout mit Zitronensaft verfeinern, die gehackte Petersilie untermengen und auf vier Teller verteilen. Dazu die knusprig gebratenen Brezelknödel reichen.

Pro Portion: 430 kcal / 1805 kJ  
34 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 26 g Fett