

# Laugenknödel mit Rahm-Pfifferlingen

## Zutaten für die Knödel (für 4 Personen):

- 5 (vom Vortag) Laugenbrezeln
- alternativ: anderes Laugengebäck
- 2 Zwiebeln
- 0,5 Bund Petersilie
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Für die Knödel eignet sich neben Laugenbrezeln auch anderes Laugengebäck. Am besten Brezeln vom Vortag verwenden. Frische Brezeln sollten zuvor im Ofen etwas trocknen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie säubern und hacken. Die Milch erwärmen und etwas salzen. Die Laugenbrezeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit lauwarmer Milch übergießen. Etwas ziehen lassen.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen und die Hälfte der Zwiebeln darin 3 Minuten glasig anschwitzen. Die gedünsteten Zwiebeln und die Petersilie zu den Brezelstücken geben. Eier hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Dabei mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz würzen. Die Masse noch etwas ziehen lassen.

Kochwasser erhitzen und salzen. Es sollte für die Knödelszubereitung nur leicht simmern und nicht sprudelnd kochen. Die Hände befeuchten und aus der Masse 5-6 cm große Klöße formen. Die Klöße ins Kochwasser geben und 15-20 Minuten garen.

## Zutaten für die Pfifferlinge:

- 500 g Pfifferlinge
- außerhalb der Saison: z.B. Champignons oder Kräuterseitlinge
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Mehl
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Schlagsahne
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss
- Parmesan oder Bergkäse
- frische Petersilie

Die Pfifferlinge gründlich säubern und dabei möglichst wenig Wasser verwenden. Die Pilze lassen sich sonst nicht richtig anbraten. Größere Exemplare teilen oder vierteln, kleine Exemplare ganz lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken oder reiben. Den Speck würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Pilze ohne Fett gut anrösten. Speckwürfel hinzufügen, mit den Pilzen vermengen und weiter braten. Die restlichen gewürfelten Zwiebeln dazugeben und die Hitze reduzieren. Insgesamt 5 Minuten braten, in der letzten Minute den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Anschließend mit Mehl bestäuben, dann Weißwein angießen und alles vermengen. Den Wein etwas einkochen lassen, schließlich die Sahne dazugeben.

Das Pilzragout mit wenig Salz (der Speck ist schon salzig), Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Ragout noch ein paar Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 21.09.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)