



# Knödel mit Pilzrahmsoße



## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3567 kJ, 852 kcal, 94,3 g Kohlenhydrate, 28,3 g Eiweiß, 46,2 g Fett, 281 mg Cholesterin, 14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Zu Weihnachten fast schon ein Muss! Traditionell, ehrlich und schon zu Omas Zeiten ein absoluter Hit, sind Semmelknödel absolut easy zubereitet. Vor allem in der kalten Jahreszeit ergänzen sie perfekt herzhaftere Gerichte. Aus alten Brötchen, Milch, Zwiebeln, Butter und Kräutern zaubert Ihr im Handumdrehen die leckere Beilage. Dazu gibt's eine leckere Pilzrahmsoße aus gemischten Waldpilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, frischen Kräutern und Gewürzen. Wer also an Weihnachten für strahlende Gesichter sorgen möchte, der sollte dieses Rezept unbedingt ausprobieren!

### Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Pilze antauen lassen und die Pilze je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Dann schälst du die Schalotte und die Knoblauchzehe und hackst beides fein. Jetzt kannst du Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Nun gibst du die Pilze dazu und kannst alles unter Rühren anschwitzen. Mit Weißweinessig und 100 ml Brühe ablöschen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Stärke mit Sahne verrühren und hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als letztes den Thymian hacken und in die Soße unterrühren.

### Step 2:

Für die Semmelknödel die Brötchen klein schneiden und die Milch erhitzen. Dann mit heißer Milch übergießen. Nun kannst du die Schalotten pellen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig andünsten. Jetzt die Petersilie zupfen und fein hacken. Als nächstes kannst du die eingeweichten Brötchen mit der Hälfte der Zwiebeln, Eier und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

### Step 3:

Im nächsten Schritt stellst du einen großen Topf mit Wasser und Salz auf. Nun formst du mit nassen Händen gleichgroße Knödel. Jetzt die Knödel in siedendes Wasser ohne Deckel für ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Dann die Knödel mit einem Schaumlöffel abschöpfen und beiseite stellen. In der Pfanne mit den Schalotten nochmal 2 EL Butter erhitzen und die Knödel in der Butter kurz schwenken. Zum Schluss die Semmelknödel auf einem Teller mit der Pilzsoße und den gebratenen Schalotten anrichten und mit frischer Petersilie garnieren. Mit Pfeffer würzen.

## Zutaten

### Für die Semmelknödel:

500 g	alte Brötchen
250 ml	Milch
3	Schalotten
3 EL	Butter
1/2 Bund	Petersilie
3	Eier
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Für die Pilzrahmsoße:

600 g	gemischte Waldpilze, TK
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
3 EL	Butter
50 ml	Weißweinessig
1 EL	gekörnte Gemüsebrühe
300 ml	Sahne
1 TL	Speisestärke
1/2 Bund	frische Petersilie
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen