

Semmelknödel mit Pfifferlingsragout

Jede Region hat in der Alltagsküche vegetarische Gerichte. Überwiegend sind es einfache Rezepte, bei denen das auf den Tisch kommt, was der Garten gerade liefert oder die Natur. Und in Regionen mit viel Wald freuen sich die Pilzliebhaber, wenn wieder Pfifferlingszeit ist. Dazu gibt es Semmelknödel, die eine praktische Resteverwertung sind. Bleiben Knödel übrig, kann man diese in Scheiben schneiden, in der Pfanne anbraten und verquirlte Eier darüber schlagen. Mit einem Salat serviert hat man so noch einmal ein komplettes Gericht.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 8 – 10 alte Brötchen
- ▶ Salz, weißer Pfeffer
- ▶ 3/8 l lauwarme Milch
- ▶ 4 Eier
- ▶ 1 kleine Zwiebel
- ▶ 1 Bund gehackte Petersilie
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 500 g frische Pfifferlinge
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 1/8 l Weißwein trocken
- ▶ 2 EL Olivenöl



Zubereitung:

- ▶ Brötchen in feine Scheiben schneiden. Mit der lauwarmen Milch übergießen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Die Zwiebel fein schneiden, in Fett andünsten. Mit der Hälfte der Petersilie und den Eiern zu den Brötchen geben. Alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel mit nassen Händen glatt formen. In das Wasser einlegen. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, d.h. das Wasser darf nicht zu stark kochen, sonst zerfallen die Knödel.
- ▶ Für das Pfifferlingsragout die Pfifferlinge säubern.

- ▶ Öl erhitzen. Zwiebel klein schneiden und darin andünsten.
- ▶ Die Pfifferlinge mitdünsten.
- ▶ Mit der Sahne und dem Weißwein ablöschen.
- ▶ Petersilie dazufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Pfifferlinge, die stark vom Waldboden verunreinigt sind, kann man mit einem kleinen Trick vom Schmutz befreien. In eine Schüssel kaltes Wasser geben, etwas Mehl mit dem Schneebesen in das Wasser rühren. Die Pfifferlinge kurz darin schwenken. Die meisten Verunreinigungen schweben dann in dem Mehl-Wasser-Gemisch.