

Semmelknödel mit Pilzen

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Semmelknödel

- 400 g trockenes Weissbrot, -gewürfelt
- 3 Eier
- 2,5 dl Milch
- ½ Zwiebel
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- ½ Bund gehackte Petersilie
- oder Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Semmelknödel

Die Zwiebel hacken und in der Butter glasig dünsten. Milch dazugeben und lauwarm erhitzen. Die Eier verquirlen und zusammen mit der Milchemulsion zu den Brotwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Mehl und Kräuter dazugeben, gut vermischen. Das Ganze 10 Minuten stehen lassen. Mit befeuchteten Händen acht gleichgrosse Knödel formen. Im siedenden Salzwasser die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Knödel entweder direkt aus dem Wasser servieren, oder mit Butter in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.

Zutaten Pilze

- 120 g gemischte Pilze, geputzt und geschnitten
- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Frische Kräuter (z.B. Salbei, Thymian, Rosmarin, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl, Butter

Zubereitung Pilze

Zwiebeln und Knoblauch im Butter-Olivenöl-Gemisch anschwitzen. Pilze und Kräuter dazugeben und braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Rotkraut

- 1 kg Rotkabis, fein gehobelt
- 1 Apfel, fein gehobelt
- 1 Zwiebel, fein gehobelt
- 2 dl Rotwein
- Je 2 Lorbeerblätter und Nelken
- 1 EL Risottoreis
- Salz, Pfeffer
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung Rotkraut

Den Kabis, Apfel, Zwiebel und Risottoreis mit den Gewürzen und Rotwein mischen. Über Nacht marinieren lassen. In einen Topf geben und mit der Bouillon zusammen aufkochen. -Zugedeckt auf kleiner Flamme weichschmoren (ca. 1,5 Stunden). Zum Schluss mit dem Johannisbeergelee abschmecken.