

Käseknödel in Pilzrahm



Zubereitung ca. 1 Stunde

Zutaten:

Für 4 Personen

Für die Knödel:

- 200g Knödelbrot
- 200 ml heiße Milch
- 5 Stiele Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl 405
- 2 Eier
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatnuss
- 4 Scheiben Raclette-Käse (oder Bergkäse)

Für die Sauce:

- 200-250 g Pilze, hier Champignon und Shiitake
- 2 kleine Zwiebel
- 3 Stiele Thymian
- 1 EL Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas Pilzsalz (wenn vorhanden)
- 5 EL Weißwein
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

Das Knödelbrot klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit heißer Milch übergießen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Petersilie waschen, zupfen und fein hacken. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Butter aufschäumen und die Zwiebel darin zugedeckt 5 Min. dünsten. Danach Petersilie dazugeben, unterrühren und vom Herd nehmen.

Die Zwiebel-Petersilien-Butter auf die Semmelmasse geben, Mehl dazugeben und alles mit den Eiern, Salz und Muskat verkneten.

Käsescheiben übereinander legen und Würfel daraus schneiden.

Semmelmasse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und dabei die Käsewürfel in die Mitte hinein drücken.

In einem großen Topf mit kochendem Wasser etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze mit einem Pinsel säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.

Zwiebel schälen, halbieren und fein schneiden.

Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und hacken.

Butter in einen kleinen Topf geben und die Pilze mit der Zwiebel darin 2 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzsalz würzen und mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond, Sahne und Thymian dazugeben etwas einköcheln lassen, ggf. noch etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit den Knödeln in tiefen Tellern servieren.

Guten Appetit! 😊