

Pilzknödel

Zutaten:

Knödel:

50 g Speisestärke
1 Prise Salz
2 Stk Eigelbe
600 g Kartoffeln, mehlig
1 Prise Muskatnuss

Pilzfüllung:

150 g Steinpilze
ev Kräuterseitlinge
1 Stk Zwiebel
2 Zw Thymian
2 Zw Rosmarin
3 EL Sauerrahm
100 ml Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Butter



Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln waschen, und etwa 25-30 Minuten kochen. Die Kartoffeln dann schälen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Nun die Eigelbe mit der Speisestärke, Salz sowie Muskatnuss unter das Püree mengen und den Teig 40 Minuten ruhen lassen. Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze etwa 2-3 min stark braten. Die Zwiebelstücke und die gehackten Kräuter dazugeben und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Sauerrahm und Sahne unter die Pilzmasse rühren, mit Salz sowie Pfeffer würzen und in den Kühlschrank stellen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Kartoffelteig darauf ausrollen. Gleich große Stücke teilen und in jedes Teigstück etwas Pilzmasse einfüllen, den Teig darüber verschließen und zu Knödeln formen. Wasser mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit Schnittlauch servieren.



Knödel

