

## Brezelknödel an Pilzragout



### Zutaten für 4 Personen

#### Knödel:

- 250 g Brezeln (1-2 Tage alt)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 El Petersilienblatt, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### Pilzragout:

- 150 g weiße Champignons
- 150 g braune Champignons
- 150g Austernpilze
- 10 g Steinpilze, getrocknet
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 15 g Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer, Thymian

### Zubereitung

1. Zwiebel in Butter farblos andünsten und beiseitestellen. Salz von den Brezeln entfernen und kleinschneiden. Die warme Milch über die Brezel gießen.
2. Eier unter die Masse geben, Petersilie und Zwiebel zugeben nun mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen und dann 30 Minuten ruhen lassen.
3. Die Masse nochmals durchmischen und mit feuchten Händen 8 Knödel abdrehen. Die Knödel im leicht kochenden Wasser ca.20 Minuten ziehen lassen.
4. Für das Pilzragout die Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen. Champignons putzen, Stiele entfernen, Hüte eventuell mit einem feuchten Tuch putzen und vierteln. Austernpilze putzen, Stiele entfernen, Hüte grob schneiden. Schalotten fein würfeln. Steinpilze in ein mit einem Küchentuch ausgelegtes feines Sieb gießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Steinpilze danach fein hacken.
5. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig dünsten. Steinpilze zugeben und kurz mitdünsten. Champignons und Austernpilze zugeben und 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Einweichwasser und Gemüsebrühe ablöschen und stark einkochen lassen.

Schmand zugeben und bei milder Hitze 3-4 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitrone abschmecken.

6. Die Knödel mit einer Schaumkelle nach und nach aus dem Wasser heben und mit dem Pilzragout auf den Tellern anrichten.

Guten Appetit!