SERVIETTENKNÖDEL MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

Für die Knödel:

- 375 Gramm Knödelbrot
- 3 Eier
- 450 Milliliter Milch
- 30 Gramm Butter
- 90 Gramm Zwiebeln
- Petersilie, Salz und Muskat

Für die Soße:

- 200 Gramm Zwiebeln
- 20 Milliliter Rapsöl
- 20 Gramm Mehl
- 250 Milliliter Milch
- 250 Milliliter Gemüsebrühe
- 800 Gramm Champignons
- Salz, Pfeffer und Petersilie

ZUBEREITUNG

Knödel:

Die Eier mit der Milch, einer guten Prise Salz und etwas Muskat verquirlen. Die Zwiebeln fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Die Semmelwürfel mit dem Eigemisch, den Zwiebeln und der Petersilie vermengen und den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Rollen von 5 bis 6 Zentimeter Durchmesser formen und mit hitzebeständiger Frischhaltefolie einwickeln, wie eine Wurst. In leicht siedendes Wasser geben und 30 bis 40 Minuten gar ziehen lassen.

Soße:

Die Zwiebeln würfeln und in dem Öl glasig dünsten, anschließend mit dem Mehl bestäuben. Gemüsebrühe und Milch angießen und aufkochen. Die Champignons in Scheiben schneiden und hinzufügen. Das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Verwendung von Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/Weizen, Ei, Milch, Sellerie

Rezept: Kindergarten „Sonnenblume“, Finning

Foto: KErn/Dr. Christiane Brunner