

Brezknödel mit Schwammerl-Weißwein-Soße



Du brauchst:

Für die Knödel:

2 Brezel vom Vortag
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
250 ml Milch
2 Eier
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
Öl zum Dünsten der Zwiebel

Für die Schwammerl-Soße:

250 g frische Schwammerl (Pfifferlinge) oder andere Pilze der Saison
300 ml Sahne oder Kochsahne
200 ml Weißwein (bei Kindern kann man den Weißwein weglassen)
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
200 g frisch geriebenen Parmesan-Käse

So machst du´s richtig:

- 1.) Brate die Zwiebel in der Pfanne glasig.
- 2.) Schneide die Brezeln in dünne Stücke und gib sie in eine Schüssel.

- 3.) Schneide die Petersilie klein.
- 4.) Bring die Milch zum Kochen und nimm sie vom Herd.
- 5.) Gib die Milch auf die Brezeln und vermische das Ganze.
- 6.) Gib nun die Eier ebenfalls in die Brezeln und vermische nochmals.
- 7.) Gib auch die Zwiebel, die Petersilie und die Gewürze hinzu (Lass etwas Petersilie für die Soße übrig).
- 8.) Nimm zwei Stück Klarsichtfolien und gib je die Hälfte der Masse darauf.
- 9.) Forme die Masse zu zwei „Bonbons“.
- 10.) Umhülle das Ganze noch mal mit je zwei Alufolien.
- 11.) Bring das Ganze in einem Topf Wasser zum Kochen und koche es 30 Minuten lang.
- 12.) In der Zwischenzeit kannst du in einer zweiten Pfanne die zweite Zwiebel anbraten.
- 13.) Gib die geputzten und geschnittenen Pilze hinzu und brate sie kurz an.
- 14.) Lösche mit dem Weißwein (oder mit Wasser) ab.
- 15.) Gib die Sahne und die Gewürze sowie die restliche Petersilie und am Schluss den Parmesankäse dazu.
- 16.) Schneide die Knödel nun auf und serviere alles auf einem Teller.