

# *Brezknödel mit Lauch und Pilzen*



## **Das brauchst du**

### ***Für die Breznknödel:***

300 g Brezeln, evtl. vom Vortag  
Petersilie  
1 Esslöffel Majoran  
1 Messerspitze Knoblauch  
1 Zwiebel  
250 ml warme Milch  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
evtl. Semmelbrösel

### ***Für die Pilze:***

300 g Pilze deiner Wahl  
1 Stange Lauch  
Schnittlauch zum Garnieren  
1 Zwiebel  
150 ml Gemüsebrühe  
100 ml Kochsahne

***So machst du's richtig:***

- 1.) Schneide die Brezeln, nachdem du das Salz abgemacht hast, in kleine Stückchen
- 2.) Erhitze die Milch, bis sie warm ist, aber nicht kocht.
- 3.) Gib die Milch und die Brezelstücke in eine Schüssel.
- 4.) Schneide die Zwiebel in kleine Stücke und gib sie hinein.
- 5.) Gib die Eier hinein,
- 6.) Gib den Majoran, den Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat hinzu, mische alles und lass das Ganze 15 Minuten quellen.
- 7.) Forme nun aus dem Teig mit nassen Händen die Knödel. Falls der Teig zu weich ist, kannst du mit Semmelbrösel den Teig formbarer machen.
- 8.) Stelle nun einen großen Topf mit Salzwasser auf und bringe das Wasser zum Kochen.
- 9.) Schalte nun das Wasser runter, so dass es NICHT MEHR KOCHT!
- 10.) Gib die Knödel hinein und lass sie 10 Minuten ziehen.
- 11.) Schneide nun die Pilze in kleiner Stücke.
- 12.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 13.) Schneide den Lauch ebenfalls klein.
- 14.) Dünste nun die Zwiebeln in etwas Öl an.
- 15.) Gib den Lauch hinzu und lösche mit Gemüsebrühe ab.
- 16.) Verfeinere mit etwas Kochsahne.
- 17.) Garniere alles auf einem Teller mit Schnittlauch und einem Blatt Petersilie.