Bärlauchknödel mit Champignon-Rahmsoße

Das brauchst du (für etwa 8 Knödel):

4 Brötchen vom Vortag
250 ml angewärmte Milch
1 Z wiebel
3 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
1 Ei
eventuell etwas Semmelbrösel
1 Bund Bärlauch

für die Soße:

500 g Champignons
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
etwas Schlagsahne
Salz, Pfeffer
etwas Schnittlauch und/oder Petersilie

So machst du´s richtig:

1.) Schneide die Brötchen in kleine Würfelchen.
2.) Gib die Brötchen in eine Schüssel.
3.) Wärme die Milch etwas an und gib sie auf die Brötchen.
4.) Schneide die Zwiebeln (beide) in kleine Würlfechen.
5.) Hebe die Hälfte der Zwiebeln auf und gib die andere Hälfte auf die Brötchen.
6.) Schneide nun den Bärlauch klein.
7.) Gib den Bärlauch ebenfalls zu deiner Brötchen-Masse
8.) Würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
9.) Gib das Ei oben drauf.

10.) Menge mit den Händen einen geschmeidigen Knödel-Teig.
11.) Setze einen großen Topf mit reichlich Salzwasser auf.
12.) Forme mit nassen Händen Semmelknödel.
13.) Wenn das Knödelwasser kocht, schalte das Wasser so weit herunter, dass es nicht mehr kocht, sondern nur noch „simmert“.
14.) Gib die Knödel für 20 Minuten in das Wasser.
15.) Schneide in der Zwischenzeit deine Pilze in Scheibchen.
16.) Gib etwas Butterschmalz oder Öl in eine Pfanne und dünste den Rest deiner Zwiebeln darin glasig an.
17.) Gib die Pilze ebenfalls hinzu.
18.) Lösche mit Gemüsebrühe ab.
19.) Würze mit Salz und Pfeffer.
20.) Verfeinere mit etwas Schlagsahne.
21.) Schneide deine Küchenkräuter und gib sie ebenfalls in die Soße.