

# Knusprig gebratene, marinierte Steinpilzknödel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lecker, was man aus den übrig gebliebenen Knödeln noch servieren kann.

## Zutaten

- Für die Knödel:
- 150 g geputzte Steinpilze in ½ cm großen Würfeln
- 4 altbackene Brötchen in groben Würfeln
- 200 ml heiße Milch
- 3 ganze Eier
- 2 - 3 El gehackte Petersilie
- 2 gewürfelte Zwiebeln
- Gewürze
- Für die Marinade:
- 1 - 2 fein geschnittene Schalotte
- 3 El frischen, gehackten Schnittlauch und Petersilie
- 1 Tomate in kleinen Würfeln für die Optik (Tomate concassée)
- 2 - 3 El Weinessig
- 2 El Wasser
- 2 Tl Senf,
- 3 - 4 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Bunte Blattsalate nach Angebot und Marktlage wie: Feldsalat, Frisèe, roter Radichio, Chicore etc.

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt3**

Die Blattsalate putzen, mundgerecht zupfen und in kaltem Wasser eine ½ Stunde auffrischen, anschließend in einem Küchentuch trocken schleudern.

## **Schritt4**

Die Vinaigrette:

## **Schritt5**

Mit den Schalotten, dem Senf, 2 El Weinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker, sowie dem Rapsöl eine schmackhafte Vinaigrette rühren, Tomate concassée und die Kräuter dazu geben.

## **Schritt6**

Die Steinpilz - Semmelknödel:

## **Schritt7**

Das gewürfelte Brot zunächst mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und mit der heißen Milch übergießen.

## **Schritt8**

Deckel drauf, etwa 20 min. abgedeckt durchziehen lassen.

## **Schritt9**

Die Zwiebeln inzwischen glasig anschwitzen und die vorbereiteten Steinpilze dazu geben. 3 - 4 min. bei kleiner Hitze zusammen schoren, zuletzt die Petersilie dazu geben. Mit dem Brot mischen, verkneten, etwas abkühlen lassen und die Eier unter arbeiten.

## **Schritt10**

Auf einer hitzebeständige Foliie mit 5 cm Durchmesser verteilen, einrollen. In siedendem Salzwasser, 8 - 10 min. leise garen; Keinesfalls zu stark kochen lassen, heraus nehmen, abkühlen lassen .

## **Schritt11**

In 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Öl und etwas Butter goldbraun heraus braten.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Den Teller mit den gebratenen Knödelscheiben gleichmäßig rund herum portionsweise auslegen.

#### **Schritt14**

Die bunten Blattsalate zu einem Bouquet / Sträußchen zusammen fassen und in die Tellermitte setzen.

#### **Schritt15**

Die Vinaigrette über den Salat und die Knödelscheiben gleichmäßig verteilen, marinieren und sofort servieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-gebratene-marinierte-steinpilzknoedel/>