Pilzklößchen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Zu klarer Consommé, besonders lecker – stimmig aus Wild

Zutaten

- 250 g frische Champignons oder Steinpilze
- 3 El gehackte Petersilie
- 2 Scheibe geriebenes Weißbrot ohne Rinde
- 1 ganzes Ei
- Etwas Milch
- Kräuter nach Marktlage wie. Petersilie, Schnittlauch, Kresse etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Weißbrotbrösel mit der Milch übergießen.Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die gehackten Zwiebeln glasig in Butter anschwitzen, die Pilze dazu geben. 2 - 3 min. schwitzen lassen, salzen, pfeffern, die Petersilie zu fügen.

Schritt3

Zum Weißbrot geben und mit dem Ei zu einer glatten, gebundenen Masse verarbeiten.

Schritt4

Mit 2 feuchten Teelöffeln und feuchten Händen, ovale Nocken formen.

Schritt5

In siedendem Salzwasser leise simmern lassen, bis sie oben schwimmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** kräuter

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzkloesschen/