



# Schinkenknödel auf sahnigem Pilz Allerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, bayrisch, Fleisch vermindert, ideal für jeden Tag

## Zutaten

- Für das Pilz Allerlei:
- 600 g geputzte, gesäuberte Champignons, Steinpilze oder Pfifferlinge, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 150 g flüssige Sahne
- 1 El Crème fraîche
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Zitronenabrieb
- Für die Schinkenknödel:
- 2-3 altbackene Brötchen etwa 300-350 g in Scheiben geschnitten
- (Geht auch mit Knödelbrot)
- 80 g rohe Schinkenwürfel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 300 ml heiße Milch
- 3 ganze Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schinkenknödel:

### Schritt2

Die Brötchenscheiben mit der heißen Milch übergießen, Deckel drauf, durchziehen lassen.

### **Schritt3**

Die Schinken - und Zwiebelwürfel in etwas Butter kurz anschwitzen, zurück ziehen und die Petersilie oder Schnittlauch dazu geben.

### **Schritt4**

Zum eingeweichten Brot geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Etwas quellen und abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Eier und die Schinken - und Zwiebelwürfel unter arbeiten und mit feuchten Händen beliebig große Knödel formen.

### **Schritt6**

In reichlich siedendes Salzwasser geben, am Herd Rand ca. 15-20 min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### **Schritt7**

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben.

### **Schritt8**

2-3 min. zusammen schwitzen/schoren lassen, salzen, pfeffern,

### **Schritt9**

ev. austretenden Pilz Fond einkochen lassen.

### **Schritt10**

Dann die die Sahne und Creme fraiche aufgießen, weitere 2 min. köcheln, sämig reduzieren lassen.

### **Schritt11**

Nachschmecken, wer mag etwas Zitronenabrieb und die Kräuter dazu geben.

### **Schritt12**

Die Knödel auf den sahnigen Pilzen anrichten, sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, Pilz Allerlei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkenknuedel-auf-sahnigem-pilz-allerlei/>