SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Brezenknödel | Bratkartoffelgewürz „Kini“ | Rahmschwammerl

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Brezenknödel

4 Stück(e) Alte Brezen (ca. 250 g)

200 ml Lauwarme Milch

1 Stück(e) Zwiebel

1 Esslöffel Butter

2 Stück(e) Eier

2 Esslöffel Bratkartoffelgewürz

Etwas Muskatnuss

Etwas Salz

Etwas Butter zum Anbraten

Rahmschwammerl

2 Stück(e) Zwiebeln

500 g Gemischte Pilze

Etwas Weißwein

150 ml Gemüsebrühe

200 g Sahne

Etwas Abrieb einer Zitrone

1 Esslöffel Melange Noir

Etwas Optional Schnittlauchöl

Brezenknödel

1. Die Brezen in kleine Würfel schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen die Zwiebel fein würfeln und in 1 EL Butter glasig andünsten.

3. Die gedünsteten Zwiebeln zusammen mit den Eiern, dem Bratkartoffelgewürz und etwas frisch geriebener Muskatnuss zu den eingeweichten Brezen geben und alles gut miteinander vermengen.

4. Die Knödelmasse auf Frischhaltefolie geben und zu einer langen, gleichmäßigen Rolle formen. Anschließend zusätzlich mit Alufolie umwickeln und die Enden fest zudrehen, sodass die Rolle gut verschlossen ist und ihre runde Form behält.

5. Die Brezenknödelrolle in siedendem, nicht kochendem Salzwasser etwa 15–20 Minuten gar ziehen lassen.

Rahmschwammerl

1. Währenddessen die Zwiebeln fein schneiden und die Pilze putzen.

2. Die Zwiebeln in einer großen Pfanne anbraten. Anschließend die Pilze dazugeben und bei hoher Hitze kräftig mitbraten, bis sie Farbe annehmen.

3. Mit einem Schuss Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und kurz einköcheln lassen. Anschließend die Sahne dazugeben.

4. Mit Zitronenabrieb und Melange Noir würzen und die Rahmschwammerl noch einmal kurz köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen.

Fertigstellen

1. Die fertige Brezenknödelrolle vorsichtig aus der Folie nehmen und in etwa daumendicke Scheiben schneiden.

2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brezenknödelscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten.

3. Die gebratenen Brezenknödel zusammen mit den Rahmschwammerln anrichten und nach Belieben mit etwas Schnittlauchöl verfeinern.