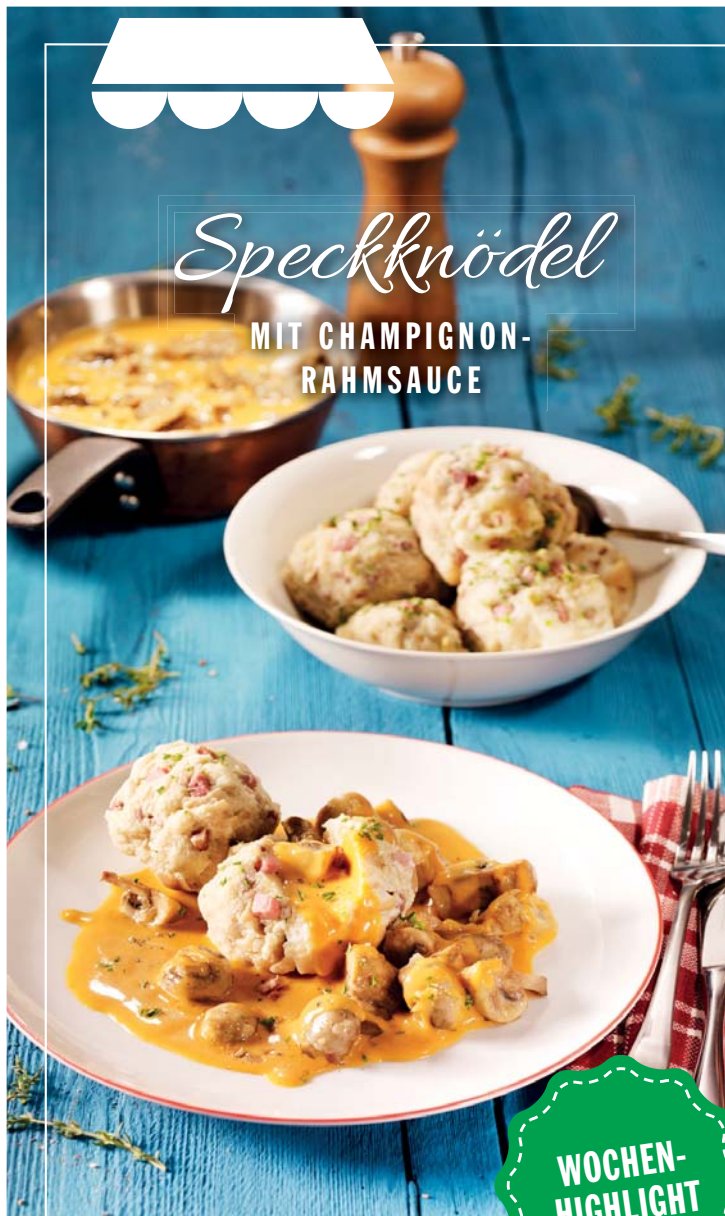


# Speckknödel

MIT CHAMPIGNON-  
RAHMSAUCE



WOCHEN-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Für die Knödel die Brötchen vom Vortag klein würfeln und in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel gießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Speckwürfel zugeben und mitanschwitzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen und von der Kochstelle nehmen. Die Eier und die Zwiebel-Speck-Masse mit den Brötchenwürfeln vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus der Masse gleich große Knödel formen. Einen ausreichend großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel zugeben und in dem leicht siedenden Wasser ca. 20–25 Min. gar ziehen lassen. Sobald die Knödel an der Oberfläche

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Speckknödel

250 g	Brötchen vom Vortag
200 ml	Milch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
1 TL	Butter
100 g	Speckwürfel
2	Eier
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss

### Sauce

800 g	Champignons
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
40 g	Butter
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Weißwein
	Salz, Pfeffer
400 ml	Fleischbrühe
100 ml	Sahne
½ TL	Zitronensaft
1 Msp.	Kümmelpulver
	Speisestärke, nach Belieben
2 EL	Petersilie, fein gehackt
1 EL	Schnittlauchröllchen

schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce die Pilze säubern, größere gegebenenfalls klein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und beides fein hacken. In einem Topf Butter erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Pilze zugeben, mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Fleischbrühe sowie die Sahne zugießen, aufkochen lassen und die Sauce mit Zitronensaft und Kümmel verfeinern. Nach Belieben mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Nochmals abschmecken und die Kräuter unterheben. Die Speckknödel zusammen mit der Champignonrahmsauce servieren.