

Bärlauch-Käse-Knödel mit Pilzrahmsoße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 15 Minuten

Für 4 Portionen:

300 g Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln
3 EL Rapsöl
200 ml Milch
50 g Bärlauch
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
100 g Gouda
250 g Austernseitlinge
250 g Champignons
200 g Kräuterseitlinge
100 ml Weißwein, trocken
250 g Sahne
1 TL Speisestärke

Utensilien: Gelochter Garbehälter, Messer, Brett, Schüssel, Topf, Pfanne

Zubereitung:

- 1 Brötchen in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Hälfte der Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Milch zufügen und aufkochen lassen. Brötchen in eine Schüssel geben, Milchsauce zufügen und alles abgedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 2 Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Bärlauch, Eier, Salz und Pfeffer zur Brötchenmasse geben und alles gut verkneten. Mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen. Gouda in 12 Würfel schneiden und diese mittig als Füllung in die Knödel einkneten. Knödel auf einen gelochten Garbehälter setzen und im Dampfgarer (100 °C) ca. 15 Minuten garen.
- 3 Pilze putzen und ggf. klein schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, restliche Zwiebeln darin anschwitzen, Pilze zugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel und Soße anrichten.

Tipp: Sollte die Semmelmasse zu feucht sein, können noch ein paar Semmelbrösel zugefügt werden.

Einstellung Dampfgaren Knödel:

| | |
|--------------|------------|
| Betriebsart: | Dampfgaren |
| Temperatur: | 100 °C |
| Garzeit: | 15 Minuten |
| Ebene: | 2 |