

# Pfifferlingsragout mit Semmelknödel

## Ein Minikoch-Rezept zum Nachkochen

---

### Das brauchst du für das Pfifferlingsragout:

Frische Pfifferlinge pro Person ca. 1 Hand voll  
 1 Zwiebel  
 Knoblauch  
 evtl. Schinkenspeck  
 Butter und Öl  
 1 EBl. Mehl für die Bindung  
 80 ml. Gemüse oder Fleischbrüh e  
 Milch und Sahne  
 Schnittlauch, Petersilie, Kerbel  
 gemahlener Kümmel, Zitrone  
 Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer  
 Creme fraiche zum verfeinern

### Und so geht's:

Pfifferlinge mit einem feuchten Tuch von der Erde befreien und kurz in Butter/Öl in einer Pfanne schwenken.

Aus der Pfanne nehmen und den (gewürfelten Schinkenspeck) und die gewürfelten Zwiebeln (und evtl. Knoblauch) mit leichter Farbe anbraten.

1 EBl. Mehl dazugeben und kurz mitbraten bis das Mehl untergemengt ist.

Mit Brühe, Milch und Sahne ablöschen.

Pfifferlinge wieder dazu geben und kurz erhitzen.

Mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kümmel abschmecken

Creme fraiche unterrühren und mit Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abrunden.



# Pfifferlingsragout mit Semmelknödel

## Ein Minikoch-Rezept zum Nachkochen

---

### Das brauchst du für die Semmelknödel:

4 Weizenbrötchen altbacken  
 2 Eier Größe M  
 ca. 150ml Milch 3,5 %  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
 Blattpetersilie  
 1 kleine Zwiebel  
 Öl und Butter  
 Semmelbrösel nach Bedarf



### Und so geht's:

Brötchen in kleine Würfel schneiden  
 Zwiebel würfeln und im Öl /Buttergemisch mit leichter Farbe anschwitzen  
 Petersilie zugeben und kurz mitgaren  
 Alles zu den Brötchenwürfel geben.  
 Milch erhitzen - aber nicht kochen!!  
 Zu den Brötchen geben und unterrühren  
 Salzen, Pfeffern und mit Muskat würzen.

Ca. 30-40 min ruhen und abkühlen lassen.

Schnittlauch und Eier untermengen  
 Evtl. mit Semmelmehl zuarbeiten

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.  
 Die Hände mit kaltem Wasser benetzen und Knödel formen.  
 In das - NICHT - mehr kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Eventuell mit einem Küchentuch abdecken.

Gemeinsam mit dem Pfifferlingsragout anrichten und servieren!

**Guten Appetit!**

