

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!



Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit wünscht dir dein Murgel und das ganze Team der Baiersbrunn Touristik.
 Übrigens: Unter www.baiersbrunn.de/murgels-spielhaus findest du viele tolle Spielideen und Bastelvorlagen.

Mehr Schwarzwald gibt's nirgends!