



Lauch-Knödel mit Pilzrahmsauce

Zutaten

für 2 Personen

- 200g mehligkochende Kartoffeln
- 100g Lauch
- 1 Brezel
- 1 Ei
- 100ml Milch
- 150g Semmelbrösel
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- 50g Butter
- 200g Pilze
- 80g Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 250g Sahne
- 60g Mehl

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

15 Minuten
+35 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Geschnittenen Brezel in Milch einweichen. Den Lauch in kleine Ringe schneiden und kurz in kochendes Salzwasser geben. Danach den Lauch gut abtropfen lassen evtl. ausdrücken. Nun in die lauwarmer Kartoffelmasse den Lauch, Brezel, Milch, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat und das Ei geben. Alles miteinander vermengen bis eine Knödelmasse entsteht. Diese zu kleinen Kugeln formen. Die Knödel in leicht kochendes Wasser hineingeben (nochmal kurz aufkochen lassen), den Herd runter schalten und bei geringer Stufe köcheln lassen. Schwimmen die Knödel oben sind sie fertig und können aus dem Wasser genommen werden.

Die Pilze und die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten wenn Sie schön braun sind in eine Schüssel geben in die Pfanne die Butter schmelzen lassen (Pfanne nicht zu heiß). Mehl zugeben vermengen und mit der Sahne ablöschen. Geriebenen Knoblauch, Pilze und Zwiebeln dazu und alles leicht köcheln lassen. Dann abschmecken mit Salz, Pfeffer, Thymian.