



Bröselknöderl mit Champignonsauce

Wir wissen, dass die Knöderl auch ohne alles und im Stehen in der Küche schmecken, aber die Champignonsauce passt wirklich gut dazu.

Zutaten für die Knöderl:

200 g weiche Butter, ca. 1 TL Salz, gute Prise Muskatnuss, 4 Dotter (Zimmertemperatur)
4 Eier (Zimmertemperatur), 160 g Semmelbrösel

Für die Champignonsauce:

ca. 400–500 g weiße oder braune Champignons, 1 EL Butter, 1 Schalotte, geschält, klein geschnitten, 1 TL Paradeismark, 70 ml Weißwein, 250 ml Gemüsesuppe, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Speisestärke, in 1 EL kaltem Wasser aufgelöst, 1 EL fein geschnittener Schnittlauch, einige fein gehobelte Champignons, 2 EL in Butter geröstete Semmelbrösel, fein geschnittener Schnittlauch.

Zubereitung:

Für die Knöderl Butter mit Salz und Muskatnuss mit dem Mixer schaumig rühren, Dotter und Eier nach und nach einrühren. Brösel einrühren, gut vermischen, abschmecken. Mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Aus der möglichst kalten Masse kleine Knöderl (wesentlich kleiner als Golfbälle, sie gehen auf) formen, in kochendes Salzwasser geben. Ca. 12–15 Minuten bei kleinster Flamme offen ziehen lassen. Auf Küchenrolle kurz abtropfen lassen.

Für die Sauce Champignons blättrig schneiden, in Butter anrösten, Schalotte dazugeben, Paradeismark beifügen, kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe auffüllen, salzen, pfeffern. Einmal gut aufkochen lassen.

Mit Stärke leicht binden, mit Schnittlauch abschmecken.

Sauce auf Tellern verteilen, Knöderl darauflegen, mit fein gehobelten Champignons, gerösteten Semmelbröseln und Schnittlauch garnieren.

Tipps:

Falls sich die Masse wegen zu kalter Eier nicht verbindet, vor der Zugabe von Bröseln kurz über Dampf weiterrühren. Die Masse lässt sich gut am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Bröselknöderl eignen sich auch als feine Suppeneinlage für Gemüsesuppe.

Getränk:

Weißburgunder, milder Riesling