Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwarzwälder Speckknödel und Pfifferlinge

Zutaten:

170 g altbackene Brötchen
80 g Schwarzwälder Schinkenspeck
50 g vorgekochte Kartoffeln, grob gerieben
30-40 g Mehl
50 g Zwiebeln oder Schalotten
2 Esslöffel Petersilie
3 Eier
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
600 g Pfifferlinge, geputzt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe (mit Schale angedrückt)
25 g Butter
200 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb
4 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1) Die Brötchen klein würfeln.

2) Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln und im heißen Fett mit den Zwiebeln kurz anbraten. Die Zwiebeln, den Speck, grob geriebene Kartoffel und die Brotwürfel in einer Schüssel vermischen. Eier verquirlen und zur Knödelmasse geben. Mit Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie und etwas Salz abschmecken. Alles gut verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

3) Aus dem Knödelteig 4-8 Knödel rollen.

4) In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Knödel langsam ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

5) Für die Pilze die Pfifferlinge ca. 2-3 Minuten ohne Fett und ohne Salz in einer Pfanne anbraten. Nun Butter, Zwiebelwürfel, Knoblauchzehe (mit Schale) und Salz zugeben und 1 Minute braten. Die Schlagsahne zufügen und 2-3 Minuten einkochen lassen.

6) Mit Brühe, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Knödel können nach dem Abkühlen in einer kräftigen Brühe erwärmet werden