

# Serviettenknödel mit Pilzragout

Zubereitungszeit: 40 Min. + 45 Min. Garzeit für 2 Personen



## für die Serviettenknödel:

300 g	altbackene Vollkornbrötchen
1	Zwiebel
1 TL	Butter
400 ml	heiße Milch
	Salz/Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatblüte
2	Eier
2 EL	Petersilie

## für das Ragout:

300 g	Champignons (oder andere Pilze)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl
	Thymian
200 ml	Milch
1 EL	Hafermehl oder anderes Vollkornmehl
Saft	1/2 Zitrone
1 Bund	Schnittlauch

## Zubereitung:

Für die Serviettenknödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden oder ganz fein würfeln. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anbraten. Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen und die geschnittenen Brötchen damit übergießen. Die Zwiebeln zugeben, alles gut vermengen und ca. 30 Min. quellen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Brotmasse mischen. Petersilie fein schneiden und dazugeben. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Brötchenmasse heben.

Ein Küchentuch mit einem 50 cm langen Stück Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse in Form einer Wurst mittig auf die Folie setzen. Die Knödelwurst zu einer 5 cm dicken Rolle formen, die Folie darüberlegen und in das Tuch einwickeln. Die beiden Enden des Tuches gegeneinander drehen, sodass sich die Knödelrolle strafft. Aber nicht zu fest, der Teig geht noch etwas auf. Das Tuch links und rechts vom Teig mit einer Schnur wie ein Bonbon abbinden.

Reichlich Wasser in einem sehr großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödelrolle ins Wasser hängen und mit dem Topfdeckel fixieren, sodass die Rolle nicht den Topfboden berührt. Darin 30 Min. garen.

Für das Ragout die Pilze in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch pressen. Alles zusammen im Olivenöl anbraten und mit Thymian und Pfeffer würzen. Pilze mit der Milch ablöschen und mit dem frisch gemahlene Hafermehl binden. Pilzragout mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterheben.

Die Knödelrolle aus dem Wasser nehmen und kurz ausdampfen lassen. Den Bindfaden lösen und die Rolle auswickeln, die Folie entfernen. Die Serviettenknödel in Scheiben schneiden und auf dem Pilzragout servieren.