

WEINGUT KRIEGER-KRAPP  
EDESHEIMER STRASSE 7  
76835 RHODT U. RIETBURG  
TELEFON 06323/5411  
TELEFAX 06323/980303  
MAIL WEINGUT.KRIEGER@T-ONLINE.DE  
WWW.WEINGUT-KRIEGER.DE

## Serviettenknödel mit Steinpilzragout

---

Für 4 Portionen

300 g Laugengebäck (mit Salz) vom Vortag  
2 Schalotten  
70 g Butter  
2 Eier  
250 ml lauwarme Milch  
Salz 1/2 Bund Petersilie

Für das Steinpilzragout (alternativ auch Kräutersaitlinge)

1 Schalotte  
500 g Steinpilze und/oder Kräutersaitlinge  
Butter  
1 El Mehl  
200 ml Sahne  
80 ml Weißwein  
Chiliflocken, Salz  
1/2 Bund Petersilie

Das Laugengebäck in Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. In Butter die klein gewürfelten Schalotten und gehackte Petersilie anschwitzen. Mit den Eiern über das Laugengebäck geben und würzen. Den Teig „ruhen“ lassen.

Den Knödelteig später auf ein großes sauberes Küchenleinen geben und fest einrollen. In einem länglichen Bräter reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle hineinlegen, bei mittlerer Hitze etwa 40 min. ziehen lassen. Rolle herausnehmen und ein bisschen ruhen lassen.

Für das Pilzragout die Schalotte abziehen und klein würfeln in Butter glasig dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben und anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und dann mit dem Weisswein und der Sahne ablöschen. Würzen. Die restliche gehackte Petersilie unterheben.

Die Serviettenknödel in Scheiben schneiden und mit dem Ragout servieren.

Guten Appetit....

Versuchen sie dazu mal unserer Riesling Kabinett feinherb!