

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!