BROTKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Butter
200 g	Brotwürfel
1 EL	Peterli, fein gehackt
85 g	Saurer Halbrahm
2	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
30 g	Butter
750 g	Pilze, blättrig geschnitten
1 TL	Weissmehl
200 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz
	Weisser Pfeffer
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Brotknödel Zwiebel in Butter goldgelb anrösten. Mit Brotwürfel und Peterli vermischen.
2. QimiQ Classic schmelzen und überkühlen lassen. Saurer Rahm und Eier dazugeben, würzen und über die Brotwürfel giessen. Gut vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Aus der Masse gleich grosse Knödel formen, ins kochende Wasser einlegen und ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
4. Für die Pilzrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten.
5. Pilze dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit klarer Bouillon aufgiessen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Brotknödel servieren.