



# BROTKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

## FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

<b>250 g</b>	
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>30 g</b>	Butter
<b>750 g</b>	Pilze, blättrig geschnitten
<b>200 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
	Salz
	Weisser Pfeffer
<b>1 EL</b>	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 klarer Bouillon aufgiessen, würzen und zum Kochen bringen.
6. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Brotknödel servieren.