

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Steinpilzragout mit Semmelknödel

Schritt 1:

Steinpilze suchen und putzen.

Schritt 2:

3 st altbackene
100 ml Milch
2 st Eier
Salz, Pfeffer
etwas Muskat

Brötchen in Stücke schneiden.
aufkochen und über die Brötchen geben,
dazu geben und miteinander verrühren. Mit
und
abschmecken.
Von dieser Masse gleichmäßig Knödel abdrehen.

In einem Topf Wasser aufkochen, die Knödel in das
Wasser geben und ca. 10 min ziehen lassen.

Schritt 3:

Etwas Olivenöl

1 st Schalotte

50 ml Weißwein,
100 ml Sahne
50 ml Creme Fraiche

glatter Petersilie, Salz
Pfeffer

in einer Pfanne erhitzen, die geputzten Steinpilze kurz
darin anbraten, die Pilze in eine Schüssel geben und an
einen warmen Ort stellen.
in feine Würfel schneiden und in die Pfanne geben,
ablöschen mit
bis auf 1/3 reduzieren, anschließend
und
dazugeben und einkochen, die Steinpilze in die Pfanne
geben und mit gehackter
und
abschmecken.



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Der Profitipp von Claus Alboth:

Das Wasser für die Knödel sollte einmal kurz aufkochen und dann nur noch siedern.

Bitte ausschließlich glatte Petersilie verwenden. Diese hat ein schöneres Aroma.

Die Pfanne muss heiß sein, damit die Pilze nicht zuviel Flüssigkeit verlieren und rundum anbraten.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN