

Pfifferlinge mit Semmelknödel



Rezept für 4 Personen
Semmelknödeln:

3	altbackene Semmeln
1/8 L	Milch
50g	Bauchspeck
1	Zwiebel
50g	Butter
Petersilie, Salz	
1	Ei
3 EL	Mehl
3 EL	Hartweizengrieß
Pfeffer, Muskatnus	

Die Semmeln werden in kleine Würfel geschnitten und mit der heißen Milch übergossen. Die Zwiebel und der Speck werden angeschwitzt und mit der gehackten Petersilie zu den Semmeln gegeben. Die Butter wird ebenfalls zugegeben, Mehl, Grieß und Ei sowie die Gewürze zufügen und einen festen Teig rühren. Dann Salzwasser aufkochen lassen und die abgedrehten Knödel in dem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vorher bitte einen Probekloß machen ob die Masse hält.

Pfifferlinge mit Poulardenbrust:

400g	Pfifferlinge
1 Bund	Petersilie
50g	Bauchspeck
1	Zwiebel
100g	Sahne
Salz, Pfeffer	
50g	Butter
400g	Poulardenbrust

Die Pfifferlinge werden in wenig Wasser gewaschen, geputzt und in gleichmäßige Teile geschnitten. Die Zwiebel und der Speck werden in kleine Würfel geschnitten und in wenig Butter angeschwitzt. Die Pfifferlinge werden zugefügt und ebenfalls geschwitzt, dann mit der Sahne ablöschen und leicht einkochen lassen und beiseite stellen. Die Poulardenbrust wird mit Salz, Pfeffer, Paprika gewürzt und in der Pfanne gebraten ca. 5 Minuten. Dann nochmals in den vor geheizten Ofen bei 180°C 10 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen und anrichten.

Wir richten an:

In einem tiefen Teller geben wir die Pfifferling, den Kloß oben auf und die tranchierte Poulardenbrust anbei, mit gehackter Petersilie bestreuen und fertig.