



Pilzknödel mit Schwammerlrahm

Zubereitung:

Die Knödel laut Packungsangaben kochen.

Speisepilze jeglicher Art, ob sortenrein oder als Mischpilze zum Zubereiten. Pilze in einer Pfanne oder Topf in etwas Butterschmalz, Sonnen- oder Rapsöl anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Fein geschnittene Zwiebel und je nach Belieben etwas Knoblauch zugeben und mit den Pilzen glasig anschwitzen. Einen Strauß Thymian und fein gehackte Blattpetersilie zugeben. Je nach Belieben mit etwas Cognac, Gin oder Whiskey ablöschen. Alles mit Rahm (flüssige Sahne) angießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit geschmorten Kirschtomaten und wenn es nicht vegetarisch sein soll, mit hauchdünnem Pancetta servieren.

🕒 25 Min.

👤 4 Pers.

Zutaten:

8 Pilzknödel
 500g Pilze
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 Thymian
 Blattpetersilie
 2 TL Cognac
 12 Stück Kirschtomaten
 Pancetta nach belieben
 Meersalz und Pfeffer
 Rahm