

# Serviettenknödel mit Champignon-Ragout

---



[healthtv.de/sendungen/10/Gewusst\\_wie\\_Rachs\\_5euro\\_Kueche/85/Serviettenknoedel\\_mit\\_Champignon\\_Ragout.htm](https://healthtv.de/sendungen/10/Gewusst_wie_Rachs_5euro_Kueche/85/Serviettenknoedel_mit_Champignon_Ragout.htm)

## Zubereitung für 4 Personen:

- 250 g Weißbrot vom Vortag
- 220 ml Milch
- 3 Bio-Eier, Größe M
- 80 g weiche Butter
- 1 Zwiebel
- ½ Bund (20 g) Petersilienblättchen
- 25 g Speck
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

## Für das Pilzragout:

- 800 g Champignons
- 2 Zwiebeln (100 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Sahne
- ½ Bund (20 g) Petersilienblättchen

## Zubereitung:

1. Weißbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf leicht erwärmen. Ein Ei trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb mit den restlichen Eiern und der Milch verquirlen (die Milch darf nicht zu heiß sein, sonst stockt des Ei). Milch-Ei-Mischung über die Brotscheiben gießen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln, Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken.
3. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Speck- und Zwiebelwürfel darin anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Petersilie zufügen, kurz mitanschwitzen und alles unter das Brot heben. Die Schüssel mit einem Deckel oder Teller abdecken und 15 Min. ziehen lassen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die eingeweichten Brotscheiben heben. Knödelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Ein Bogen Aluminiumfolie (ca. 30 cm x 60 cm) mit der restlichen Butter bestreichen.

Die Knödelmasse als längliche Wurst darauf verteilen und fest einrollen.

Aluminiumfolie an den Enden fest zusammendrehen und mit einer Gabel mehrere Löcher in die Folie stechen.

6. In einem passenden Bräter oder Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Serviettenkloß einlegen, Temperatur verringern und den Topf mit einem Deckel schließen. Den Kloß etwa 20 Minuten leise simmern lassen, währenddessen einmal wenden.
7. Champignons putzen, evtl. waschen. Champignons je nach Größe vierteln oder halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
8. Pflanzenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Pilze zufügen und bei hoher Temperatur braten, bis sie Farbe nehmen. Temperatur verringern, Zwiebel und Knoblauch zufügen und ca. 5 Min. anschwitzen. Lorbeerblatt zufügen, Sahne angießen und die Sauce 3 Min. kochen lassen.
9. Den fertigen Serviettenkloß aus dem Wasser heben, etwa 5 Minuten ausdampfen lassen, dann aus der Folie wickeln und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils zwei Scheiben auf Teller verteilen und mit dem Pilzragout servieren. Petersilie hacken und darüber streuen.

Preis pro Person: 2,18 €

### **Für das Rezept Shakshouka am Freitag Salzzitrone vorbereiten:**

#### **Zutaten:**

- 2 Bio- Zitronen
- 30 g Zucker
- 30 g Salz

#### **Zubereitung:**

Bio-Zitronen waschen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Salz mischen. Ein Schraubverschlussglas mit 1 EL der Zucker-Salz-Mischung ausstreuen, eine Schicht Zitronenscheiben zufügen, wieder Zucker-Salz-Mischung darüber streuen und so fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss soll eine Zucker-Salz-Schicht die Zitronen bedecken. Das Glas mit einem Deckel schließen und mindestens 24 Stunden kaltstellen.