

Pilzsemmelklöße im Wirsingmantel

Zutaten für 4 Personen:

4 alte Brötchen
(Weiß- oder Graubrot)
ca. ¼ l Milch
2 Eier
250 gr. frische Champignons
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
2 l Brühe
Butter zum Anbraten
Muskat, Kümmel, Salz, Pfeffer

Zeit: 1 Stunde
oder sehr flotte 45 Minuten

Vegan sollte es auch klappen.
Verwende Hafermilch,
Margarine und Eiersatz.

Los geht's, wie immer nach und mit Gefühl...

1. Die Semmeln zerkleinern und mit warmer Milch leicht bedecken und 20 Min. einweichen lassen.
2. Einen Topf mit ca. 2 l Brühe erwärmen und die gewaschenen und am Strunk etwas gedünnten Wirsingblätter 10 Min. blanchieren.
3. Die Blätter auf einem Teller auskühlen lassen.
4. Pilze putzen, Zwiebel schneiden und Petersilie hacken. Die Zwiebel in Butter glasig dünsten und Pilze anbraten.
5. Den Knödelteig durchkneten, 2 Eier die Gewürze, Pilze und Petersilie beifügen. Der Teig soll gut formbar sein. Eventuell braucht es Mehl oder Milch damit es stimmt.
6. Die geformten Knödel in ein oder zwei Wirsingblätter wickeln und mit Zwirn zusammenschnüren.
7. Die fertigen Wirsingtaschen in die heiße Brühe geben und 20 Min. ziehen lassen. Die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sonst zerfällt die ganze Pracht.
8. Die Wirsingtaschen mit der Schöpfkelle aus der Brühe heben und servieren. Pur, in der Brühe oder mit Salatbeilage ein Genuss. Guten Appetit!

Das Rezept ist saisonal im Herbst und Winter und hilft altem Brot zu neuem Leben. Bergfreunde nehmen innerlich Platz vor der Hütte und genießen die Aussicht. Die anderen lassen es sich einfach so gut schmecken.

Der Klimacheck hat ein Auge auf dein Essen geworfen.....

Internettipp: www.regional-saisonal.de

