

Knödel mit würzigem Pilzgulasch

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 8 Knödel (halb und halb)
- » Salz & Pfeffer
- » 500g rosa Champignons
- » 2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Staudensellerie
- » 2 Scheiben Kasseler
- » 2EL Öl
- » 150g Crème fraîche
- » 40g Butter/Margarine
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Knödel in reichlich kaltes Salzwasser geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 15min gar ziehen lassen. Champignons halbieren. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch in feine Würfel schneiden. Staudensellerie in Scheiben schneiden. Kasseler würfeln.

2. Öl erhitzen, Pilze darin ca. 5min anbraten. Kasseler, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Sellerie zufügen und 3-5min mit dünsten. Crème fraîche einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pilzgulasch und Knödel auf Tellern anrichten. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödel gießen. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 480kcal/E19g/F33g/KH26g pro Portion

angelegt am: 29.09.2002

Rezept-Nr: 173

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke