



KARTOFFEL-SPECKKNÖDEL MIT RAHM-PFIFFERLINGEN

Zutaten:

500g mehlig kochende Kartoffeln
1 EL Butter
1 Ei
75g Mehl
50 Hartweizengrieß
100g fein gewürfelter Räucherspeck
1 EL fein gehackte Petersilie, Salz, Muskat
400g Pfifferlinge
2 Schalotten
100ml Gemüsebrühe
100ml Sahne
2 EL Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse geben. In die Masse Speck, Petersilie, Ei, Butter, Mehl und Grieß geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig portionieren und zu Knödeln rollen. Ca. 4 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. Die Knödel kommen nach oben, wenn sie gar sind. Dann noch kurz ziehen lassen.

Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge hineingeben und etwas anschwitzen, dann die Schalotten zufügen und mit anbraten. Mit der Brühe auffüllen und etwas einkochen lassen, dann die Sahne zugeben. Nochmals aufkochen lassen. Jetzt würzen und den Schnittlauch in die Sauce geben. Die Knödel auf einen Teller geben und die Rahmpfifferlinge mit der Sauce darübergerben.