SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Brez’n-Knödel mit Schwammerlsoß‘

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für die Brez’n-Knödel

400 g Brez‘n vom Vortag

330 l Haferdrink

4 EL Sojamehl

1 TL Salz

1 St. Zwiebel

0.5 TL Muskat, gerieben

30 g Petersilie, glatt

1 EL Rapsöl

4 EL Semmelbrösel

2 EL Stärke

Für die Pilzsoße (auf Bayrisch: Schwammerlsoß‘) mit veganem Rahmersatz

500 g Gemischte Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Champignons, Steinpilze)

1 St. Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauch

50 g Alternative zu Speckwürfel

2 EL Rapsöl

1 EL Mehl, z. B. Dinkelmehl

100 ml Pilzfond

50 ml Veganer Weißwein

150 ml Alternative zu Sahne

1 TL Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

0.5 TL Muskat, gemahlen

10 g Schnittlauch, gehackt

Für die Brez'n-Knödel

1. Die Brezen in Stücke zerreißen. 230 ml Haferdrink übergießen und kurz verrühren.

2. Den restlichen Sojadrink mit dem Sojamehl glattrühren und zur Brötchenmasse hinzugeben. Mit Salz und Muskat würzen.

3. Die Zwiebeln und die Petersilie fein hacken.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie leicht bräunlich sind. Petersilie dazugeben und 2 Minuten rösten.

5. Anschließend Zwiebel-Petersilien-Mischung zusammen mit der Stärke und den Semmelbröseln zur Brez'n-Masse geben, gut durchkneten und abgedeckt 10 Minuten quellen lassen.

6. Mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen. Ein Küchentuch oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln – die beiden Enden mit einem Garn zusammenbinden.

7. Salzwasser in einem großen Topf oder Auflaufform zum Kochen bringen, die Brez'n-Knödelrolle ins leicht kochende Wasser legen und für ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen. Danach vorsichtig auswickeln und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Für die Pilzsoße

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Alternative zu Speckwürfeln ebenfalls anbraten. Den Knoblauch hinzugeben und 2 Minuten mit dünsten lassen.

2. Währenddessen die Pilze säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit in die Pfanne geben und scharf anbraten.

3. Mehl über die Pilze stäuben, verrühren, mit veganem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

4. Anschließend mit Pilzfond und Sahne-Alternative aufgießen und mit Pfeffer und Muskat würzen.

5. Brez’n-Knödelscheiben auf der Schwammerlsoß‘ anrichten und mit Schnittlauch garnieren. „An Guad’n!“