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

Serviettenknödel mit Pilzrahm

Zubereitungszeit: 45 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 5 Personen

Für die Serviettenknödel

300 g Trockenes Brot oder Semmeln

500 ml Sojadrink, natur

Etwas Pflanzenöl

1 St. Weiße Zwiebel

1 St. Rote Zwiebel

0.5 Blatt Petersilie, frisch gehackt

Handvoll Majoran, frisch

Etwas Salz

Etwas Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Speisestärke

Für das Pilzrahm

500 g Pfifferlinge (oder andere Speisepilze), frisch

1 St. Zwiebel, fein gewürfelt

2 TL Paprikapulver, edelsüß

300 ml Gemüsebrühe

60 ml Alternative zu Sahne, flüssig

3 EL Alternative zu Joghurt auf Basis von Soja

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

0.5 Bund Petersilie, frisch gehackt

---

1. Für die Serviettenknödel das trockene Brot klein würfeln und in eine Schüssel geben. Sojadrink aufkochen und die Brotstücke damit gleichmäßig übergießen und kurz vermengen. Die Schüssel mit einem Topfdeckel abdecken und 15 Min. ziehen lassen.

2. Zwiebeln und Räuchertofu fein würfeln und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten, dann beiseite stellen. Margarine cremig rühren und mit der fein gehackten Petersilie vermischen.

3. Angebratene Zwiebeln und Tofuwürfel mitsamt dem Öl aus der Pfanne sowie Petersilienbutter, frisch gehacktem Majoran und Speisestärke zu den eingeweichten Brotstücken in die Schüssel geben. Nach Geschmack salzen und pfeffern und alles zu einem gleichmäßigen Knödelteig vermischen.

4. Ein sauberes, ungefärbtes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und darauf eine Schicht aus Frischhaltefolie legen. Die Knödelmasse auf der Folie verteilen und mit den Händen zu einer Rolle formen. Schließlich die Folie mitsamt dem Küchentuch darunter

fest um die Knödelrolle wickeln und die Enden mit Küchengarn festbinden.

5. Den Serviettenknödel im Tuch in einem Topf mit Salzwasser bei geschlossenem Topfdeckel bei mittlerer Hitze garen lassen. Nach 40 Min. Garzeit den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und im Tuch 60 Min. abkühlen lassen.

6. Inzwischen die Pfifferlinge mit einem Pinsel von Erdresten säubern. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Pfifferlinge hinzugeben und etwas anbraten. Paprikapulver hinzugeben und 1-2 Min. unter Rühren anrösten.

7. Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze 8 -10 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ein bisschen reduziert ist.

8. Alternative zu Joghurt mit Sahnealternative in einem Schälchen glatt rühren. Hitze reduzieren und vegane Alternative zu Joghurt und die Mischung der veganen Sahnealternative unter die Pilzsauce ziehen und 5 Min. weiterköcheln lassen. Pilzrahm mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Frisch gehackte Petersilie unter die Sauce mengen.

9. Serviettenknödel aus dem Tuch nehmen und in Scheiben schneiden, wahlweise die Stücke kurz in Pflanzenfett in der Pfanne anbraten und Knödel mit Pilzrahm angerichtet servieren.