

Leckere Resteverwertung: Vollkornbrot-Knödel mit Pilzrahm



Neulich habe ich seit langem mal wieder eine Foodsharing-Abholung bei einem Bäcker gemacht. Nachdem ich letzten Juni meine Arbeit in einer Firma aufgegeben habe, lag diese Bäckerei gar nicht mehr auf meinem Weg. Aber da eine Freundin von mir auch bei diesem Betrieb abholt, haben wir uns einfach mal zu einer Abholung verabredet, uns zum gleichen Termin eingetragen und davor noch einen Tee in einem Café um die Ecke getrunken. Anlässe kann man sich ja auch schaffen. :)

Wenn ich beim Bäcker abhole, friere ich gerne einen kleinen

Vorrat an Brötchen oder leckerem Brot ein. Da ich noch Vollkornbrot eingefroren hatte, das schon beim Einfrieren trocken gewesen war, taute ich das kurzerhand auf, um Platz zu schaffen. Eigentlich wollte ich Semmelbrösel daraus machen, aber dann kam mir die Idee, Semmelknödel beziehungsweise Brotknödel zu versuchen.



In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept für Brotknödel, das aber sicher für Weißbrot gedacht war und zu meiner Verwunderung kein Ei enthielt. Im Endeffekt ging ich nach Gefühl und kochte zwei Probeknödel und das Ergebnis wurde erstaunlich gut! Ich war ja ein klein wenig skeptisch, ob das mit reinem Vollkornbrot so hinhaut, aber die Knödel wurden sehr lecker – vor allem mit Pilzrahmsauce, einer Kombi, die einfach köstlich ist.

Wenn ihr also mal nicht nur Weißbrot essen möchtet oder auch, wie ich, ein(en) Vollkornbrot(rest) habt, das ihr verarbeiten möchtet, dann probiert doch mal dieses Rezept aus!

Für 20–30 kleinere Knödel:

500 g altbackenes Vollkornbrot
250 ml Milch
1 große gelbe Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL Öl oder Butter
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
3 Eier
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und darübergießen. Das Brot mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde weichen lassen und dabei hin und wieder umrühren. Falls es immer noch trocken wirkt, lieber noch einmal 50–100 ml warme Milch hinzufügen und noch einmal weichen lassen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Dann die Zwiebel im Fett andünsten und mit der Petersilie zum Brot geben. Die Eier zufügen, Muskatnuss darüberreiben, salzen und pfeffern. Mit sauberen Händen alles gründlich verkneten, bis der Teig zusammenhält.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Einen Probeknödel formen (ich habe kleinere gemacht, etwa 1–2 EL Teig) und ins siedende Wasser geben. Dann die Hitze reduzieren

und den Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen, sondern leicht simmern.

Falls der Knödel auseinanderfällt, mehr Ei untermischen. Am besten den Knödel auch kosten, ob er optimal gewürzt ist und gegebenenfalls nachwürzen.

Dann den gesamten Teig zu gleichmäßigen Knödeln formen und portionsweise im heißen Wasser gar ziehen lassen.

Dazu passt eine simple Pilzrahmsauce. Dafür Pilze klein schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, Sahne angießen und kurz köcheln lassen.

Die Knödel mit der Sauce anrichten und nach Geschmack fein gehackte Kräuter darüberstreuen.



Eine Käsesauce schmeckt sicher auch sehr gut zu diesen Knödeln und falls ihr Reste habt, könnt ihr sie auch einfrieren und nach dem Auftauen in der Pfanne goldbraun anbraten.

Ich finde ja, wenn man sich schon die Mühe macht und Knödel zubereitet, sollte man lieber gleich zu viel als zu wenig machen, dann hat man noch einmal was davon.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith