

## Knödel-Gröstl mit Rahm-Pilzen

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 gegarte Kartoffel-Klöße	2 EL Speiseöl
50 g Speck in feinen Streifen	200 g frische Speisepilze	20 g Butter
Salz	50 ml trockener Weißwein	3 Zweige glatte Petersilie
100 g Crème-fraîche	Pfeffer	

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Klöße ebenfalls in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Kloßwürfel darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Speck zugeben und mitbraten.

Währenddessen Pilze putzen, eventuell noch anhängenden Sand sorgfältig entfernen.

In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen. Die Pilze darin kräftig anbraten und salzen. Mit Weißwein ablöschen und offen bei starker Hitze kurz einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütten und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen in sehr feine Streifen schneiden.

Crème fraîche unter die Pilze rühren, mit etwas Salz abschmecken. Dann Knödel-Gröstl untermischen, mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken, Petersilie zugeben und sofort servieren.

Andreas Schweiger am 15. November 2019