

Pilz-Suppe, Rote-Bete-Knödel, Weißwurst-Brezenknödel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 150 g weiße Champignons | 150 g braune Champignons | 150 g Kräuterseitlinge |
| 1 Gemüsezwiebel | 1 Zitrone | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| 2 EL Butter | 125 ml Sahne | 100 ml Weißwein |
| 3 EL Mehl | 500 ml Geflügelfond | Chili, Salz, Pfeffer |

Für die Rote-Bete-Knödel:

| | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 große vorg. Rote-Bete | 250 g gewürfeltes Weißbrot | $\frac{1}{2}$ Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 2 EL Butter |
| 2 Eier | 100 ml Milch | 2 EL Semmelbrösel |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Weißwurst-Knödel:

| | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 Weißwurst | 2 gewürfelte Brezenstangen | $\frac{1}{2}$ Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 2 EL Butter |
| 1 Ei | 100 ml Milch | 2 EL Semmelbrösel |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Suppe:

Pilze verlesen, putzen, waschen und klein schneiden. Die Hälfte der Pilze mit dem Stabmixer pürieren, mit Fond und dem Weißwein in einen Topf geben und um ca. 1/3 reduzieren lassen. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, übrige Pilze, Zwiebel und Petersilie, bis auf ca. 1 EL zum Garnieren, zugeben und darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Reduzierte Flüssigkeit zugießen und alles nochmals aufkochen lassen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die fertige Suppe mit Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft und Zesten abschmecken.

Für die Rote-Bete-Knödel:

Rote Bete sehr fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch lauwarm erwärmen, über das Knödelbrot gießen und einweichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin glasig anschwitzen und zu dem Knödelbrot geben.

Rote Bete, Eier, Brösel zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 2 cm breite Knödelscheiben abschneiden.

Für die Weißwurst-Knödel:

Weißwurst sehr fein würfeln. Brezen ebenso sehr fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch lauwarm erwärmen, über das Brezenbrot gießen und einweichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin glasig anschwitzen und zu dem Knödelbrot geben. Weißwurst, Ei, Brösel zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle

formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 2 cm breite Knödelscheiben abschneiden.

Schwammerlsuppe mit Rote-Bete-Semmelknödel und WeißwurstBrezenknödel in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Michael Falkenhahn am 13. März 2018