



Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 03.02.2025

Kräuter-Topfenknödel mit Pilzrahmsoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Topfenknödel

500 g Magerquark
3 Eier (Größe M)
etwas Salz
200 g Semmelbrösel
1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian
50 g Haselnusskerne
100 g Röstzwiebeln (gekauft oder selbst gemacht; siehe auch Tipp)
etwas Pfeffer
50 g Butter, ca.

Für die Pilzrahmsoße

2 Zwiebeln
600 g Pilze, z. B. Champignons, braun, Kräuterseitlinge
1 Bund Schnittlauch
2 EL Butterschmalz
50 ml Weißweinessig, hell
150 ml Gemüsebrühe, ca.
200 g Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

1. **Für die Topfenknödel** Quark abtropfen lassen. Mit Eiern in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Etwa 2 Prisen Salz und 100 g Semmelbrösel gründlich unterrühren.
2. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Nüsse ebenfalls hacken. Kräuter, Nüsse und Röstzwiebeln unter die Quarkmasse rühren. Mit Pfeffer würzen. Die Masse etwa 5 Minuten quellen lassen.
3. **Inzwischen für die Pilzrahmsoße** Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und kleinschneiden Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin hellbraun braten. Zwiebeln zugeben und ca. 2-3 Minuten glasig dünsten.
5. **Währenddessen für die Knödel** in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Etwa 2 EL Salz zugeben.
6. Mit zwei Löffeln aus dem Quarkteig Nocken abstechen oder mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Knödel bzw. Nocken in das siedende Salzwasser geben.
7. Pilze mit Essig und Brühe ablöschen und etwas einköcheln lassen.
8. Sahne zugeben und ca. 3-5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, dabei öfter umrühren
9. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die übrigen Semmelbrösel darin goldgelb bräunen.
10. Knödel bzw. Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Semmelbröselbutter schwenken.
11. Pilzrahmsoße mit Schnittlauch bestreuen und mit den Knödeln anrichten und servieren. Dazu passt Salat

Tipp: Röstzwiebeln selber machen: 5-6 Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Etwa 300 ml Rapsöl auf ca. 160 Grad erhitzen. Zwiebeln darin portionsweise goldgelb rösten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Dann entweder sofort verwenden oder in ein verschließbares Gefäß geben und für andere Gerichte verwenden, z. B. über Kartoffelpüree oder Gemüse streuen.