



[Drucken](#)

## Steinpilzsuppe mit gebratenen Brezenknödeln



Zutaten für 4 Personen

### Für die Knödel:

- 2 Brezen (vom Vortag)
- 1 Ei
- 80 ml bayer. Milch
- ½ Zwiebel
- 1 EL bayer. Butter
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Suppe:

- 700 ml Rinderbrühe
- 300 ml bayer. Sahne
- 200 g Steinpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL bayer. Butter
- 1 Thymianzweig
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Brezen in dünne Scheiben schneiden. Ei mit warmer Milch mischen, über die Brezen gießen und zugedeckt an einem warmen Platz ziehen lassen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit Butter dünsten. Petersilie waschen, trocknen, hacken und kurz zu den Zwiebeln geben. Zwiebelmischung mit der Brezenmasse verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Einen Probeknödel kochen, falls er zu weich ist, etwas Paniermehl in die Masse kneten. Knödelmasse in ein Tuch geben und zu einem Serviettenknödel zusammendrehen, mit Küchengarn binden. In einem Topf mit schwach siedendem Salzwasser 20 Min. ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen.
2. In der Zwischenzeit Rinderbrühe und Sahne zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, Knoblauchzehe leicht quetschen. ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Steinpilze mit Knoblauch und Thymianzweig goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen. Die Pilze in die Suppe geben, abschmecken.
3. Brezenknödel aus dem Tuch wickeln, in Scheiben schneiden. 2½ EL Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Knödelscheiben darin knusprig braten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Suppe und Knödel auf die Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.