

Buchweizen-Speck-Knödel mit Pilzragout

(Für 4 Personen)

30g Tiroler Speck
30g Buchweizen
Salz, Pfeffer, Muskat
250ml Milch
125g Hartweizengrieß
2 Eier (Größe M)
400g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Champignons)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
50ml Gemüsebrühe
1 Bund Thymian
1-2 TL Zitronensaft
1 TL Senf
150g Schlagsahne

Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen.

Buchweizen in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Abtropfen lassen. Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, aufkochen. Grieß unterrühren. Vom Herd ziehen, Buchweizen, Speck unterrühren, etwas abkühlen lassen. Eier unterrühren, zudecken. Grießmasse ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 8 Knödel formen. Knödel in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Pilze putzen, evtl. kleiner schneiden. Schalotten, Knoblauch abziehen, fein würfeln.

Pilze in Butter braten. Schalotten, Knoblauch zugeben, mitbraten. Brühe, Thymian zugeben, etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf würzen. Sahne dazugeben, Sauce cremig einkochen lassen. Abschmecken. Knödel abtropfen lassen und mit dem Pilzragout anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

