

## Brezenknödel mit Pilzsoße (für 4 Portionen)

### Zutaten

#### Für die Knödel:

250 g Brezen vom Vortag  
2 Eier  
¼ L Milch  
1 EL frische Petersilie  
1 Zwiebel

#### Für die Soße:

1 kleine Zwiebel  
500 g gemischte Pilze  
1 kleine Zucchini  
2 Becher Sahne  
1/8 L Gemüsebrühe  
Etwas Zitronenschale  
Muskatnuss, Petersilie, Salz, Pfeffer, (Kreuzkümmel)

### So geht's:

Für die Knödel: Das Salz von den Laugenbrezen entfernen. Brezen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Zwiebel fein schneiden und in etwas Öl anbraten, Petersilie fein schneiden und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten ziehen lassen.

Aus der Masse 6-8 Brezenknödel formen in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Soße: Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Pilze putzen und vierteln. Die Zucchini klein schneiden.

Die Zwiebeln in einer Pfanne glasig anschwitzen. Die Pilze und Zucchini dazugeben und anbraten. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne dazu geben. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Fein gehackte Petersilie hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, evtl. Kreuzkümmel abschmecken.

© Chefkoch