



Semmelknödel - Soufflé mit Steinpilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich in der Pilzsaison mit sahnigem Steinpilzragout, einfach köstlich

Zutaten

- Für das Soufflé:
 - 4 altbackene Semmeln in dünnen Scheiben
 - Einige hauchdünn geschnittene Speckscheiben
 - (Zum Auslegen der Soufflé - Formen)
 - 50 g magerer Speck, gewürfelt
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 EL fein gehackt Petersilie
 - 25 g Butter
 - 1/4 l Sahne
 - 1 ganzes Ei
 - Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss
 - 2 Eiweiß
 - Etwas Butter für die Soufflé - Formen
- Für die Steinpilze
 - 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
 - Etwas Butter zum dünsten
 - 300 g frische Steinpilze in Scheiben geschnitten
 - 1 dl Kalbs - oder Geflügelfond (Geht auch ohne)
 - 1/4 l Sahne
 - Etwas Schnittlauch, fein geschnitten
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soufflémasse:

Schritt2

Die Souffléformen zunächst ausbuttern, mit hauchdünn geschnittenen Speckscheiben auslegen.

Schritt3

Die Speckwürfel in einer Stielpfanne anraten, die gewürfelten Zwiebeln dazu geben, glasig werden lassen.

Schritt4

Die Sahne erhitzen und über die Semmelscheiben geben, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt5

Zugedeckt einige Minuten durchziehen lassen und das Ei und die gehackte Petersilie dazu geben, verarbeiten.

Schritt6

Danach das geschlagene Eiweiß in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt7

Nunmehr die Masse in die Soufflé - Förmchen füllen und diese in einen ausreichend großen, flachen Topf setzen; 1 cm hoch mit Wasser aufgießen.

Schritt8

Für ca. 20 min. bei 180° C im Ofen pochieren, garen, goldgelb überbacken.

Schritt9

Das Steinpilzragout.

Schritt10

Die gewürfelte Zwiebel in einer Stielpfanne glasig anschwitzen und die vorbereiteten Steinpilze dazu geben.

Schritt11

1 min, anbraten und mit einer Kelle heraus nehmen.

Schritt12

Den Fond mit der Sahne und dem Geflügelfond ablöschen, alles etwas auf die Hälfte reduzieren.

Schritt13

Die Steinpilze wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag.

Schritt15

Die Soufflées auf vorgewärmte Teller stürzen, was durch die mit Speck ausgelegten Soufflées - Förmchen problemlos ist.

Schritt16

Mit dem Steinpilzragout umgießen, mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** einfach köstlich, pilzsaison

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/semmelknoedel-souffle-mit-steinpilzen/>