

Köstlich kochen mit altem Brot. Stopp füttern: für eine gesunde Taubenpopulation

Altes Brot-

Pilz-Knödel



Brot ^{esch} _{guet} für dech
ned für mech.





Altes Brot- Pilz-Knödel

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

SAUCE

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Eierschwämme*
- 2 EL Butter
- Salz, Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Essig
- 3 dl Rahm
- 2 dl Gemüsebouillon

KNÖDEL

- 1 Zwiebel
- 70 g Schinken
- 70 g Räucherspeck
- 2 EL Butter
- 300 g altes Weissbrot,
in Würfel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1.25 dl Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

* Alternativen: Champignons
oder getrocknete Steinpilze

ZUBEREITUNG

SAUCE Zwiebeln, Knoblauch und Eierschwämme klein schneiden. Mit Butter andünsten. Mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Rahm und Bouillon zugeben. Kurz köcheln lassen. Zugedeckt beiseite stellen.

KNÖDEL Zwiebeln, Schinken und Speck klein schneiden. Mit Butter anbraten und in Schüssel geben. Brotwürfel beifügen. Petersilie darüberstreuen.

Milch erhitzen und über Brotwürfel giessen. Eier dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zugedeckt kurz ziehen lassen. Masse gut mischen und tischtennisballgrosse Knödel formen.

Wasser zum Kochen bringen. Knödel hineinlegen. Kurz aufkochen und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

ANRICHTEN Sauce aufkochen, in tiefe Teller verteilen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf der Sauce anrichten. Mit Petersilie garnieren.

En Guete!

*Brot esch
guet für dech
ned für mech.*



Zuviel Futter...

- ...gibt viel Kot
- ...macht krank
- ...führt zu starker Vermehrung

Weitere Tipps und Infos:
www.tauben.stadtluzern.ch
Stadt Luzern, Umweltschutz
Tel. 041 208 83 40