

# AEG

## Laugenknödel mit Speck und Pilzen

**Beheizungsart:** VITAL Dampf  
**Temperatur:** 99 °C  
**Zeit:** 25 Minuten  
**Portionen:** 4



**150 g altbackenes Laugengebäck**  
**150 ml Milch**  
**3 Eier**  
**1 EL Butterschmalz**  
**1 Bund Schnittlauch**  
**1 Zwiebel**  
**50 g gewürfelter Speck**  
**100 g Pilze der Saison**  
**100 g Semmelmehl**  
**Salz, Pfeffer, Muskat (Würzmenge)**

**Benötigt: Kleine Pfanne, kleiner Topf, Frischhaltefolie**

**Vorbereitung:** Das Laugengebäck in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden, mit der heißen Milch übergießen und ca. 20 Minuten einweichen. Die Zwiebeln und den Speck in feine Würfel schneiden und im Butterschmalz anbraten. Die in Würfel geschnittenen Pilze dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann alles zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und den Eiern zu der Laugenmasse geben und nochmals abschmecken.

Die Masse auf eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen, die Enden wie bei einem Bonbon, ca. 8 cm Durchmesser, eindrehen. Je nach Stärke der Frischhaltefolie empfiehlt sich, die Rolle in 2–4 Lagen zu wickeln und/oder zusätzlich eine Lage Aluminiumfolie zu verwenden.

**Zubereitung:** Die Laugenknödel-Stange auf der Einschubebene 2 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 25 Minuten garen. Danach die Folie entfernen und in schräge Scheiben aufschneiden, diese können, ganz nach Lust und Laune, nochmal im Butterschmalz angeröstet werden.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer