

Avec le soutien du



en vertu d'une décision  
du Bundestag allemand

**L'Allemagne**  
Vacances entre amis



[www.germany.travel](http://www.germany.travel)



© DZT/Anita Brechbühl

## Knödels de pain aux girolles (Semmelknödel mit Pfifferlingen)

Les knödels bavarois sont un plat traditionnel à base de restes, devenu un classique du dimanche. En automne, ils sont particulièrement savoureux avec des girolles fraîches et locales.

### Ingrédients (pour 4 personnes)

#### Knödels

- 8 petits pains rassis
- 300 ml de lait
- 2 œufs
- 1 oignon, un peu de beurre
- Persil, sel, poivre

#### Girolles

- 400–500 g de girolles
- 1 échalote
- 1–2 c. à soupe de beurre
- 100 ml de crème (facultatif)
- Sel, poivre, persil

### Recette rapide

1. Couper les petits pains en dés et les arroser de lait tiède.
2. Faire revenir l'oignon dans le beurre, mélanger avec les œufs, le persil et les épices, puis former les knödels.
3. Les laisser cuire à feu doux dans de l'eau salée pendant 15 à 20 minutes.
4. Faire revenir les girolles avec l'échalote dans le beurre, assaisonner et, si souhaité, ajouter la crème et laisser réduire brièvement.
5. Servir les knödels avec les girolles.