

## REZEPTTIPP DES MONATS

### Brezenknödel mit Pilzrahmsoße

Der Klassiker unter den Soßen mit Thymian und Weißwein verfeinert.



Fotocredit: Burgis GmbH

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Packungen Burgis Brezenknödel
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Öl
- 400 g Champignons
- 140 g Kräuterseitlinge
- 8 Thymianzweige
- 2 EL Mehl
- 140 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- Saft einer Zitrone
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 100 g Schnittlauch



## Zubereitung

1. Die Burgis Brezenknödel nach Packungsanleitung in einem ausreichend großen Topf zubereiten. Die Schalotte und den Knoblauch klein hacken.
2. Das Öl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Nach und nach die Pilze und die Thymianzweige hinzugeben und bei mittlerer Hitze mitdünsten. Die Pilze mit dem Mehl bestäuben und gut durchmischen. Sofort mit dem Weißwein, der Gemüsebrühe und dem Zitronensaft ablöschen. Das Ganze 10 bis 12 Minuten kochen.
3. Die Thymianzweige aus der Soße entfernen, die Schlagsahne zugießen und etwa 3 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und hinzugeben.
4. Die Brezenknödel aus dem Wasser nehmen und zusammen mit der Pilzrahmsoße anrichten.

## Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

## Schwierigkeitsgrad:



## Schmankerltipp/Alternative:

Wenn Kinder mitessen, den Weißwein einfach durch die gleiche Menge Gemüsebrühe ersetzen. Zu diesem Gericht passen auch hervorragend Semmelknödel.

## Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und im unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten



aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter [www.burgis.de](http://www.burgis.de).

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, [lintl@kommunikationpur.com](mailto:lintl@kommunikationpur.com)