

# Vincent Klink: Herzhafte Rohrnudeln mit Speck-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/20/vincent-klink-herzhafte-rohrnudeln-mit-speck-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/20/vincent-klink-herzhafte-rohrnudeln-mit-speck-sauce)

**Zutaten für ca. 10 Stück, passend in eine 24 – 26 cm Springform**

## **Für den Teig:**

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ca. 290 ml Milch
- 40 g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1 Ei
- 20 g Butter

## **Für die Füllung:**

- 2 Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 1 EL Butter
- etwas Salz
- Pfeffer
- etwas Butter für die Form
- 40 g flüssige Butter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 60 g saure Sahne

## **Für die Sauce:**

- 100 g geräucherter Speck
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 EL Butter
- 25 g Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Crème fraîche
- 1 Msp. Muskat
- etwas Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben und untermischen. 200 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35°C) und die Hefe darin auflösen. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er

zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Pilze putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Pilze zugeben und dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Alles aus der Pfanne nehmen, Petersilie und saure Sahne untermischen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x 40 cm) ausrollen. Mit der Gemüsemischung bestreichen, den Teig von der längeren Seite her einrollen und in 10 Stücke teilen. Die Stücke mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht in eine gefettete Springform setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

Für die Sauce den Speck in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen. Speck und Zwiebel darin andünsten. Mehl zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles gut verrühren und einige Minuten aufkochen. Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die herzhaften Rohrnudeln mit der Speck-Sauce servieren. Dazu passt Endiviensalat.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 14. Januar 2016

Episode: Rohrnudeln & Sellerie-Schnitzel