

Semmelknödel mit Rahm-Schwammerl

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

100 g Knödelbrot	100 ml Milch	1 Ei
2 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rahmschwammerl:

100 g Austernpilze	100 g braune Champignons	100 g Kräuterseitlinge
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 EL Butter	100 ml Sahne
125 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	2EL frische Petersilie
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

Die Milch in einem Topf erwärmen und Brot in einer Schüssel mit warmer Milch übergießen und ca. 5-10 Minuten quellen lassen.

1 EL Petersilie abzupfen und mit Ei zum Brot geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 5-10 Minuten ziehen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Knödel mit Hilfe von Frischhaltefolie formen, entnehmen und in das nicht mehr sprudelnd kochende Wasser geben. Knödel darin 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Rahmschwammerl:

Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Pilze putzen, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel in einer Pfanne in 1 EL Butter leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einem Teil der Petersilie würzen.

In einem Topf die restliche Butter erhitzen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze anrühren. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen.

Die Sauce zu den Pilzen geben und köcheln lassen. Sahne hinzugeben und bis zum Servieren köcheln lassen.

Sophie Hager am 21. Februar 2023