

Schwammerl-Soße mit Knödel

Für zwei Personen

Für die Knödel:

6 Sch. Tramezzini	1 Zwiebel	200 g Schmand
2 Eier	Muskatnuss	Salz

Für die Pilze:

250 g Champignons	1 Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb	4 EL Butter	100 ml Sahne
50 ml Fleischfond	15 ml Weißwein	20 ml Cognac
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Petersilie	50 g getrocknete Steinpilze
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

Das Tramezzini in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken.

Schmand mit den Eiern verrühren und die Zwiebel dazugeben. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Danach die Brotwürfel dazugeben und alles 15 Minuten lang quellen lassen. Dann den Teig länglich in Frischhaltefolie einwickeln und in einem Topf mit Wasser 30-45 Minuten lang kochen lassen.

Für die Pilze:

Champignons putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin sowie 1 EL Butter dazugeben zu den Pilzen dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Weißwein und Cognac einreduzieren lassen. Die getrockneten Steinpilze dazureiben und den Fond sowie die Sahne hinzugeben. Weiter einkochen lassen.

Petersilie klein hacken. Petersilie und Zitronenabrieb mit in die Sauce geben. Kurz vor dem Servieren den Rosmarin entfernen.

Alexander Kumptner am 07. Februar 2025