

Schwammerlsoße mit Semmelknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Lungauer Kochwerk/Katharina Stiegler

Zutaten

250 G	Semmelwürfel
60 G	Butter
1	Zwiebel
200 ML	Milch
2 EL	Mehl
3	Eier
1/2 TL	Salz
	etwas gehackte Petersilie

Verfasst von: Katharina Stiegler

Zubereitung

1. Für die Knödel die Semmelwürfel in der Milch aufweichen.
2. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl darin anrösten und zu den Semmelwürfel geben.
3. Die Eier, Mehl und fein gehackte Petersilie hinzufügen und die Masse kräftig mit Salz abschmecken.
4. Knödel formen und in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 15 bis 20 Minuten darin ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf mit Öl die Zwiebel anrösten, Pilze zugeben und kurz mit rösten. Petersilie waschen und fein hacken. Ist das Wasser der Pilze fast verdampft, den Schlagobers einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Knödel aus dem Topf geben und mit der Sauce servieren.

Einen Spritzer frischen Zitronensaft und wenn möglich frische Kräuter in die Sauce hinzufügen.