

Knödel mit Schwammerlsauce

Feuchtes Wetter lässt die Schwammerl sprießen. Es wird Zeit, in den Wald zu gehen und fündig zu werden. Die wohl köstlichste Belohnung für alle fleißigen Pilzsammler ist eine deftige Schwammerlsauce mit locker-leichten Semmelknödeln.

Semmelknödel in Schwammerlsauce

Zutaten

Für die Knödel:

- 1 große Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- 180 g LAND-LEBEN Knödelbrot
- 4 Eier {Größe M}
- 200 ml Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 75 g Mehl

- 2 EL Stärke
- Salz & Pfeffer

Für das Gulasch:

- 850 g Eierschwammerl
- 1 große oder 2 mittlere Zwiebeln
- ein guter Schuss Öl
- ¾ TL Paprikapulver
- 250 g Sauerrahm
- 250 ml Schlagobers
- Salz & Pfeffer
- Optional: eine Prise Chili gemahlen
- 4 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Für die Semmelknödel:

Die Zwiebel schälen, fein hacken und kurz in Öl anschwitzen. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, warme Milch und die Eier hinzufügen. Die Petersilie hacken und ebenso dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben. Alles zu einer Masse verkneten.

Wasser mit etwas Salz aufkochen und sieden lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese im siedenden Wasser für 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Für das Schwammerlgulasch:

Die Schwammerl putzen, größere Eierschwammerl halbieren oder in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten; die Eierschwammerl hinzugeben und einige Minuten unter rühren dünsten. Die Flüssigkeit, die entsteht, abschöpfen und

bei Seite stellen. Die Eierschwammerl mit dem Paprikapulver stauben und kurz anrösten.

Den Sauerrahm und das Schlagobers dazugeben und die Sauce auf geringer Stufe einige Minuten köcheln lassen. Den Schwammerlsud einrühren und das Schwammerlgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Blattpetersilie dekorieren und servieren – am besten stilecht in einem Pfandl.

Wir wünschen einen guten Appetit!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH