

Schwammerl mit Semmelknödel

(je nach Größe 6-8 Stück)



Zutaten:

10 Knödelbrot(in Bayern fertig zu kaufen),
bzw.
10 in dünne Scheiben geschnittene
Semmeln oder Brötchen oder
entsprechende Menge Weißbrot klein
geschnitten
Salz
5 größere, rohe Eier
250-350 ml Vollmilch
2 EL gehackten Petersilie oder
Schnittlauch

Zubereitung:

Knödelbrot in eine Schüssel geben, gut salzen und gehackte Petersilie untermischen
Milch erhitzen und über das Knödelbrot gießen, mit einem passenden Deckel
zusammendrücken und etwa 5 Min. durchweichen lassen.

Anschließend die 5 ganzen rohe Eier drüber geben und alles mit den Händen
durchkneten.

Der Teig soll nicht zu weich (dann Semmelbrösel bzw. Semmelmehl dazugeben) und
nicht zu fest (noch etwas Milch) sein.

Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel formen und rein geben und 20 Min. leicht
köcheln lassen.

Schwammerl (Pilze)

Zutaten für 2 Personen:

250 gr. geputzte Reherl (Pfifferlinge)

100 gr. geputzte Steinpilze

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 TL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Muskat

1-TL gekörnte Gemüsebrühe (Glas)

½ Tasse Wasser

1 Becher Sahne 125g

Öl und Butterschmalz

Soßenbinder

Zubereitung:

Schwammerl in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken, Knoblauch
halbieren und im Öl/Butterschmalz in der Pfanne glasig dünsten. Schwammerl
dazugeben und gut 3 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen,
Gemüsebrühe und Wasser dazugeben, 2 Min. köcheln lassen, dann Sahne rein und
noch mal 2-3 Min. köcheln lassen. Wenn die Soße zu dünn, etwas Soßenbinder
verwenden, zum Schluss noch die Petersilie drüberstreuen, einmal durchrühren und
zusammen mit den Semmelknödeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.