

Semmelknödel mit Pilzragout

Semmelknödel:

8 altbackene Semmeln in dünne Scheiben schneiden

mit ¼ l heißer Milch übergießen

2 Eier zugeben

1-2 EL Mehl

verfeinern mit:

- 1 kleingeschnittene Zwiebel in 1 EL Butter gebraten
- kleingeschnittene Petersilie
- geschnittener Schnittlauch

Teig mischen und auf ein Stück Frischhaltefolie geben – aufrollen – mit Alufolie umwickeln.

In einen großen Topf mit leicht kochendem Wasser auf ein Sieb legen – mit Deckel ½ h ziehen lassen.

Pilzragout (Rahmschwammerl):

500 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze) putzen, in Scheiben schneiden

1 Zwiebel würfeln

Petersilie fein hacken

Zwiebel in 40 g Butter anbraten, Pilze zugeben,

mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen

50 g Sahne steif schlagen

¼ l Brühe zugießen, aufkochen lassen

kleingeschnittene Petersilie und Schlagsahne untermischen

Guten Appetit wünscht der Gourmet-Club!