

Rezept Nr. 17: Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel



Zutaten Pilzsauce:

600 g frische Pfifferlinge
1 Zwiebel
0,8 l Gemüsebrühe
30 g Mehl
1 Becher Sauerrahm 150 g
1 Bund Schnittlauch

So geht's:

- 1) Die Pfifferlinge putzen und waschen.
- 2) Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 3) Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln hell anschwitzen.
- 4) Die Pfifferlinge und die Gemüsebrühe dazu geben, aufkochen. Evtl. abschäumen.
- 5) Die Pfifferlinge aus dem Topf heben und zur Seite stellen.
- 6) Den Fond abseihen und aufkochen.
- 7) Das Mehl mit etwas Fond anrühren und in den Topf einrühren. Pfifferlinge und den Sauerrahm zufügen. Das Gemüse aufkochen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken
- 8) Im tiefen Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

Zutaten Semmelknödel:

8 Brötchen
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel
0,25 l Milch
4 Eier
1 Zweig Petersilie

So geht's:

- 1) Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit Milch übergießen, ebenso die Eier in die Schüssel geben.
- 2) Die Zwiebeln mit Öl hell anschwitzen und am Schluss die gehackte Petersilie mit den Zwiebeln vermischen. Etwas abgekühlt in die Schüssel geben.
- 3) Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vermengen.
- 4) Die Klöße gut formen, (Hände vorher nass machen)
- 5) Klöße ins kochende Salzwasser geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.