

Basti's Eierschwammerl mit Semmelknödel

... weil unsere Natur
zur Familie gehört!

Welcome
to
Austria

Eierschwammerlsauce für 4 Personen

½ kg Eierschwammerl
1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
50 g Butter
150 ml Gemüsebrühe
¼ l Schlagobers
Salz, Pfeffer

Masse für 8 Semmelknödel

ca. 6 alte Semmeln (vom Vortag)
oder ¼ kg Semmelwürfel
50 g Butter
1 mittelgroße Zwiebel
1 Bund Petersilie
¼ l Milch
2 Eier
1 Prise Muskatnuss, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung der Semmelknödel

1. Zwiebel würfeln und Petersilie fein hacken. Wahlweise die fertigen Semmelwürfel oder die in kleine Stücke geschnittenen Semmeln in eine Schüssel geben.
2. Milch im Topf kurz erhitzen und mit den Eiern gut verquirlen, salzen und über die Semmelwürfel gießen
3. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, danach Petersilie kurz mitdünsten.
4. Die angehängte Zwiebel-Petersilie Mischung unter die Semmelmasse mischen (dies gelingt am besten mit den Händen). Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten durchziehen lassen
5. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Hände befeuchten und etwa 8 Knödel formen.
6. Knödel ins wallende Wasser geben, Hitze reduzieren (das Wasser sollte leicht köcheln) und für etwa 15 - 18 Minuten bei nicht zugedektem Topf ziehen lassen.

Zubereitung der Eierschwammerlsauce

1. Eierschwammerl putzen und hierbei die kleineren Schwammerl ganz lassen, größere Schwammerl können grob zerteilt werden
2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, Petersilie kurz mitdünsten.
3. Eierschwammerl dazugeben, salzen und pfeffern und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten
4. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen.
5. Bei Wunsch mit Schlagobers aufgießen und nochmals einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

