

## Cremige Eierschwammerlsoße mit flaumigen Semmelknödel

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:	Einheit
Knödelbrot	300g
Eier M	4 Stück
Milch	1/8l
Zwiebel (mittelgroß)	1 Stück
Butter	3 Esslöffel
Mehl	3 Esslöffel
Petersilie gehackt	4 Esslöffel
Salz, Pfeffer	
<b>Cremige Eierschwammerl Soße</b>	
Eierschwammerl	500g
Zwiebel (mittelgroß)	1 Stück
Butter zum anbraten	2 Esslöffel
Schlagobers	1/4l
Maisstärke	2 Esslöffel
Gehackte Petersilie	3 Esslöffel
Salz, Pfeffer, Majoran	

### SEMMEKNÖDEL:

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Eine Pfanne heiß werden lassen, die Butter darin zerlassen und Zwiebel darin glasig anbraten. Mit kalter Milch aufgießen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier über die Semmelwürfel schlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut vermengen und dann etwas stehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.
3. Die ausgekühlte Zwiebel/Milch Mischung und die Ei/Semmelwürfelmasse gut vermischen und einige Zeit anziehen lassen. Zum Schluss das Mehl untermengen. Bringen Sie nebenbei einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen.
4. Befeuchten Sie Ihre Hände mit kaltem Wasser und formen Sie nun aus dem Teig gleichmäßig große Knödel.
5. Die Knödel in das heiße Salzwasser einlegen. Das Wasser nicht zu stark wallen lassen, sonst zerfallen die Knödel.
6. Die Semmelknödel ca. 10 Minuten leicht sieden lassen.

Semmelknödel und cremige Schwammerlsoße auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit viel frischer Petersilie garnieren.



### CREMIGE EIERSCHWAMMERL:

1. Für die Schwammerlsoße die Zwiebel schneiden und in bestem Butter anbraten. Inzwischen die geputzten Eierschwammerl klein schneiden und zu den Zwiebeln geben.
2. Gemeinsam braten, bis die gesamte Flüssigkeit aus den Schwammerln reduziert wurde.
3. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Majoran abschmecken
4. Nebenbei Maisstärke mit Schlagobers glattrühren
5. Schwammerl mit Schlagobers/Stärke Mischung aufgießen und aufkochen. Reduzieren lassen, bis eine sämige Soße entsteht.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)