

Pfifferling-Rahmsauce mit Semmelknödeln



Zutaten für zwei Personen:

1/2 Zwiebel
250 g Pfifferlinge
100 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
1 EL neutrales Öl
30 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 Petersilienstängel (optional)

Semmelknödel (für 5 Stück):

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln
250 ml Milch
Semmelbrösel
1 Ei
Salz

1. Pfifferlinge putzen. Große Pilze eventuell teilen.
2. Knoblauchzehe abziehen und halbieren.
3. Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Auf milde Hitze herunterschalten.
4. Knoblauchzehe einlegen. Sahne fünf Minuten dicklich einkochen. Knoblauchzehe herausnehmen.
5. Pilze und gewürfelte Zwiebel in einer separaten Pfanne in Öl anbraten. Mit wenig Gemüsebrühe ablöschen und dann zur Sahne geben.
6. Immer wieder umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack fein gehackte Petersilie zugeben.

Semmelknödel:

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.
2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.
3. Ein Ei zugeben und die Masse gut durchkneten.
4. Mit nassen Händen Knödel formen.
5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten sieden lassen.

Hinweise:

Einen Semmelknödel pro Person rechnen, für starke Esser zwei Stück.

Das Foto stammt aus dem Restaurant Schloss Berg am Starnberger See, Oktober 2008.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Pilze, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023