Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel

Für Pilzliebhaber ein perfektes Rezept: Die Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel überzeugt auch verwöhnte Gaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für die Eierschwammerlsauce

1 Stk.	Zwiebel
250 g	Eierschwammerln
130 ml	Schlagobers
1 Prise	Petersilie (oder/und Bohnenkraut)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Knödelmasse

4 Stk.	Semmeln
1 Prise	Petersilie
1 Stk.	Zwiebel
0.5 l	Sojamilch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zu Beginn die klein gehackte Zwiebel für die **Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel** in einer Pfanne in etwas Öl anrösten. Sind die Zwiebelstückchen glasig, die Eierschwammerl

kurz mit anrösten. Die gehackte Petersilie untermengen, das Ganze mit Schlagobers auffüllen.

2. Nun kommen die Knödel an die Reihe. Hierfür die Zutaten gut vermengen und anschließend etwas ruhen lassen. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Nach der Ruhezeit mit feuchten Händen aus dem Teig gleichgroße Knödel formen, in das Salzwasser geben und ziehen lassen. Zum Schluss die Semmelknödel mit der Eierschwammerlsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Die Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel eignet sich sowohl als Hauptspeise, als auch als Vorspeise sehr gut.