

Semmelknödel in Pilzsauce

Nicht nur im Herbst schmecken Semmelknödel in Pilzsauce wunderbar. Das Rezept ist ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

6 Stk.	Weißbrot
250 ml	Milch
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
4 Stk.	Eier
1 TL	Salz
750 g	Champignons
150 g	Schinken (gekochten)
2 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Semmelknödel in Pilzsauce** die Brötchen in kleine Würfeln schneiden und mit der Milch vermengen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Hälfte der Petersilie unter die Brötchen-Masse mischen.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Eier verquirlen und mit den Zwiebeln zu der Brötchenmasse geben. Mit Salz würzen und alles gut verkneten, dann ca. 15 Minuten durchziehen lassen.
3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen. Einen großen Topf mit

Salzwasser erhitzen und einmal aufkochen lassen. Temperatur verringern und die Knödel im Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, kurz mit Wasser abbrausen und klein schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und Pilze und Schinken darin anrösten.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Petersilie untermischen. Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Bei Bedarf noch einmal salzen und pfeffern. Knödel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und mit der Pilzsauce anrichten.

Tipp

Natürlich sind Semmelknödel in Pilzsauce nicht nur ein leckeres Hauptgericht, sondern schmecken auch hervorragend als Beilage zu einem Wild- oder Schmorgericht.