



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
.....

Saison: Sommer Herbst
.....

Für: 4 Personen
.....

Verfasst von: Florian Hammerer
.....

Zutaten

Schwammerlsauce

	Butterschmalz
2	Zwiebeln
1 KG	Eierschwammerl
500 ML	Schlagobers
300 ML	Gemüsefond
1 EL	Maisstärke
	Knoblauch

Rosmarin

Petersilie

Salz

Pfeffer

Semmelknödel

1 Zwiebel

500 G Knödelbrot / Semmelwürfel

20 G Butter

500 ML Milch

3 Eier

Petersilie

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung

Schwammerlsauce

1. Für die Schwammerlsauce Butterschmalz erhitzen und Eierschwammerl scharf anbraten.
2. Fein gewürfelte Zwiebel dazu geben und mitrösten.
3. Fein gehackten Knoblauch begeben und mit Gemüsefond aufgießen.
4. Rosmarin dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Maisstärke und Wasser verrühren und in die Schwammerlsauce einrühren.

6. Am Schluss Schlagobers einrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
1. Für die Knödel die Zwiebel fein schneiden.
2. Butter in einem Topf erwärmen und die Zwiebel darin kurz anschwitzen.
3. Die Milch über die Zwiebel gießen und alles gemeinsam erwärmen.
4. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit der Zwiebel-Milch-Masse übergießen.
5. Eier und Petersilie dazu geben und alles gut verrühren.
6. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und danach ca. 30 Minuten ziehen lassen.
7. Mit feuchten Händen Knödel formen und auf ein befettetes Lochblech geben.
8. Diese im Dampfgarer ca. 15 Minuten bei 100 Grad und 100 % Dampf dämpfen.
9. Danach die fertigen Knödel im leicht gesalzenen, heißem Wasser ziehen lassen.