

Gerald Lehner

User

Eierschwammerl mit Semmelknödel

Griß di Rezepte

Gemüse

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die geputzten Eierschwammerl mit Zwiebel und Butterschmalz anbräunen. Schlagobers und Suppe eingießen und alles zusammen etwas aufbrühen, würzen und bei Bedarf mit etwas Stärkemehl binden. Milch mit Pfeffer, Salz und Butter aufwallen lassen. Die klein geschnittenen Semmeln in der heißen Milch einweichen. Eier dazu mischen, alles durchkneten, Petersilie dazugeben. Etwas Golfball große Knödel formen.

Knödel in Salzwasser geben, einmal aufkochen und ca. 10 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, Saucen noch einmal aufkochen und gemeinsam servieren.



Zutaten

Für die Semmelknödel:

500g Semmeln

500 ml Milch (kochend)

5 Eier

250 g Butter

Petersilie

Für die Sauce:

600 g Schwammerl

1 Zwiebel

Butterschmalz

100 ml Schlagobers

50 ml Gemüsesuppe

Petersilie

Salz, Pfeffer