



REZEPT PARKTHERME

Eierschwammerl in Rahmsauce

mit Semmelknödel & hauseigenen Gartenkräutern

Zutaten:

Eierschwammerl Rahmsauce für 4 Pers.:

- ½ kg Eierschwammerl
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Paprika Pulver
- ¼ l Schlagobers
- Salz, Pfeffer

Masse für 8 Semmelknödel:

- ca. 6 alte Semmeln (vom Vortag)
- 50 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Mehl

ZUBEREITUNG Eierschwammerl Rahmsauce

1. Eierschwammerl putzen. Die kleineren Schwammerl ganz lassen, größere eventuell grob zerteilen (halbieren oder vierteln).
2. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel darin glasig anschwitzen, Paprika Pulver dazu geben, kurz mitdünsten. Mit 0,1 Liter „Gurkerl“-Essig ablöschen.
3. Eierschwammerl dazugeben, salzen und pfeffern, zugedeckt 5 Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen.
4. Sauce mit Schlagobers aufgießen, ca. 15 Minuten einkochen lassen und mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG Semmelknödel

1. Zwiebel würfeln und Petersilie fein hacken. Die Semmeln in kleine Stücke schneiden und danach in eine Schüssel geben.
2. Eier und Milch gut verrühren, salzen, über die Semmelwürfel gießen und ziehen lassen.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel darin glasig anschwitzen, Petersilie kurz mitdünsten.
4. Zwiebel samt Petersilie unter die Semmelmasse mischen (am besten mit den Händen). Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken, 15 Minuten durchziehen lassen und Mehl begeben.
5. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hände befeuchten und ca. 8 gleich große Knödel formen. Knödel ins kochende Wasser geben, Hitze reduzieren (das Wasser sollte leicht köcheln) und für etwa 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Der Topf sollte dabei nicht ganz zugedeckt werden.

GUTES GELINGEN!

www.parktherme.at