

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

Kurzbeschreibung

Herzhafte Semmelknödel in einer cremigen Pilzrahmsoße, ein deftiges Gericht der europäischen Küche.

Kategorien

Hauptspeise, Klöße, Pilze, Saucen

Personenanzahl

ca. 5 Personen

Schwierigkeitsgrad

normal

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 20 Minuten (Knödel ziehen lassen) + ca. 15-20 Minuten (Soße köcheln)

Ruhezeit: ca. 1 Stunde (Semmeln und Knödelteig)

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 40 Minuten

Zutaten

- 10 Semmeln
- 375 ml lauwarme Milch
- 1 EL gehackte Zwiebel(n)
- 1 Bund Petersilie
- 90 g Butter
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 800 g Pilze
- etwas Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- ½ Becher Sahne
- 1 Becher saure Sahne
- etwas Petersilie (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Die Semmeln klein schneiden, salzen und die lauwarme Milch darüber gießen. 30 Minuten ziehen lassen.
2. 1 Bund Petersilie hacken. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen. 1 EL gehackte Zwiebel und die gehackte Petersilie darin anschwitzen.
3. Die angeschwitzten Zwiebeln und Petersilie zu den eingeweichten Semmeln geben. Eier und 1 EL Mehl hinzufügen.
4. Das Ganze gut verkneten und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
5. Aus der Knödelmasse schöne Knödel formen und diese in kochendes Salzwasser legen.
6. Die Knödel nur kurz aufkochen lassen und dann ca. 20 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen!).

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße, Jan Hirscher

7. Während die Knödel ziehen, die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
8. 1 Zwiebel fein schneiden und den Knoblauch hacken.
9. In einer Pfanne 60 g Butter erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen.
10. Die vorbereiteten Pilze hinzufügen und unter häufigem Wenden braten, bis sie leicht gebräunt sind.
11. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
12. 1 EL Mehl mit etwas Sahne glatt rühren.
13. Das angerührte Mehl zur Pilzmischung gießen und gut umrühren, bis die Soße leicht andickt.
14. Die restliche Sahne und die saure Sahne hinzufügen und alles gut vermischen. Die Soße kurz köcheln lassen.
15. Die fertigen Semmelknödel mit der Pilzrahmsoße anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Optional

- Die Soße kann mit frischen Kräutern wie Thymian oder Schnittlauch verfeinert werden.
- Als Beilage zu den Semmelknödeln und der Pilzrahmsoße passt ein frischer Salat.
- Übrig gebliebene Knödel können am nächsten Tag in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten werden.