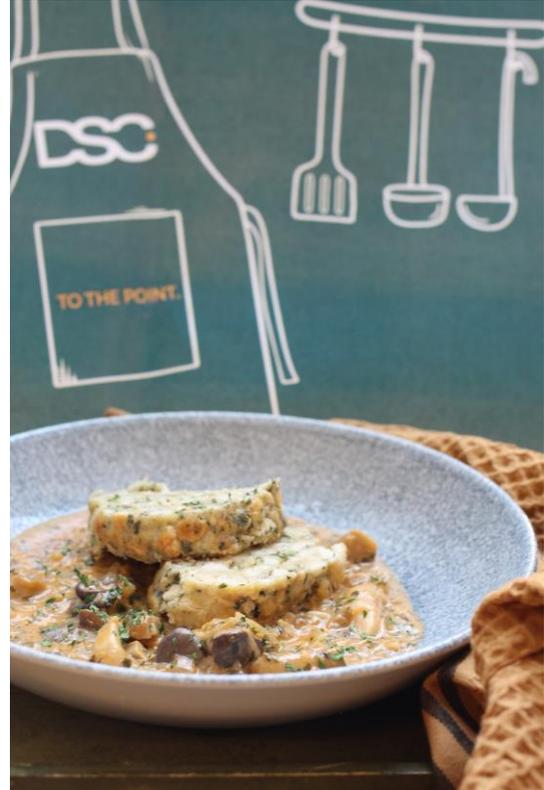


Schwammerlsauce mit Serviettenknödel

Zutaten Schwammerlsauce (4 Personen)

500g gemischte Pilze
50g Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
125g Crème fraîche
250g Schlagobers
100ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark (konzentriert)
50ml Weißwein
½ Bund Petersilie
Maizena
50ml Wasser
Salz
Pfeffer
Majoran
Paprikapulver



Zubereitung Schwammerlsauce

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und würfelig schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Paprikapulver würzen.
3. Gemüsebrühe, Schlagobers, Crème fraîche und Tomatenmark hinzufügen.
4. Kaltes Wasser mit 1-2 TL Maizena glattrühren und in die Sauce einrühren. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
5. Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren in die Sauce untermengen.

Zutaten Semmelknödel (4 Personen)

300g Semmelwürfel

300ml Milch

1 Knoblauchzehe

2 Eier

½ Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung Semmelknödel

1. Milch erwärmen und über die Semmelwürfel gießen. Eier verquirlen, Petersilie und Knoblauch fein hacken und anschließend zur Masse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse kurz kneten und danach 10 Minuten rasten lassen.
2. Knödelmasse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und die Enden eindrehen.
3. Die Serviettenknödel-Rolle im Backrohr mit Dampfzugabe bei 100 Grad ca 30 - 40 Minuten dämpfen. Die Serviettenknödel-Rolle aus der Frischhaltefolie nehmen und anschließend in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Bon Appétit!