Nah&Frisch



Gerald Lehner User

Eierschwammerl mit Semmelknödel

Griaß 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