Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Eierschwammerlsauce mit Knödel

Griaß di Rezepte Gemüse Österreichisch Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Eierschwammerl gründlich putzen und anschließend die großen Schwammerln in Stücke schneiden.Kleine Pilze im Ganzen verwenden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, die Knoblauchstücke und die Eierschwammerl hinzugeben.

Das wenig Mehl stauben und mit Suppe aufgießen.

Den Sauerrahm mit einem Schneebesen gut verrühren, hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eierschwammerlsauce gemeinsam mit den Semmelknödeln anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Zutaten

- 150 g Eierschwammerl
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel weiß
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Mehl glatt
- 250 ml Gemüsesuppe
- 250 g Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 Stk. Semmelknödel