

Rezepte:



Steinpilzknödel auf gebratenen Pilzen Zutaten für vier Personen:

Knödel:

300 g Semmelwürfel
300 g Steinpilze
1 Zwiebel
80 g Butter
~ 250 ml Milch
4 Esslöffel Mehl
3 Esslöffel geriebener Parmesan
3 Eier
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Petersilie

Pilze:

400 g Steinpilze und Eierschwammerl
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Petersilie
Butter zum Anbraten
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Knödel Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Pilze und Zwiebel in der Hälfte der Butter anschwitzen und rösten, bis die Pilze kein Wasser mehr abgeben. Semmelwürfel mit Eiern, Milch, weicher Butter, Pilz-Zwiebelmischung, Parmesan und Mehl vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und gehackter Petersilie würzen. Knödelmasse eine halbe Stunde ziehen lassen und falls nötig noch etwas Milch oder Mehl

dazugeben. Mit nassen Händen Knödel formen und in Salzwasser etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Für die gebratenen Pilze Schwammerl putzen und in grobe Scheiben oder Stücke schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Pilze in reichlich Butter anbraten, die Butter dabei etwas bräunen lassen. Pilze zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie würzen. Knödel auf den gebratenen Pilzen anrichten und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.