



Serviettenknödel mit Schwammerlsoße

Patrick H. empfiehlt ein österreichisches
Gericht

Zutaten:

Serviettenknödel:

4 Semmeln
würfelig
geschnitten
2 Eier
ca. 1/2 l Milch
1 Zwiebel,
Butter
Salz, Petersilie
gehackt

Schwammerlsoße:

30 dag Schwammerln (Champignons oder
Eierschwammerln; die größeren halbieren oder
vierteln, die kleineren ganz lassen)
3 Esslöffel Butter
1 Zwiebel
2 Esslöffel Mehl
1/4l Rindsuppe
Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie
1 Becher Schlagobers

Zubereitung:

Serviettenknödel:

1. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anrösten. In einer Schüssel alle Zutaten gut vermischen.
2. Eine Serviette (oder Geschirrtuch, keine Papierserviette) befeuchten und eine Rolle aus der Semmelmasse darauf legen, einrollen und die Enden mit einem Spagat abbinden.
3. Die Serviettenknödel cirka eine halbe Stunde in schwach kochenden Salzwasser ziehen lassen und ausrollen und in Scheiben schneiden.

Schwammerlsoße:

1. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter mit den Schwammerln ungefähr 10 Minuten dünsten.
2. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter schmelzen lassen und das Mehl hell anrösten lassen. Mit der Suppe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die gerösteten Schwammerl und das Schlagobers untermischen, einmal aufkochen lassen und heiß servieren.

Besonderes: Mahlzeit!