

## **Rezept: Semmelknödel mit Rahmschwammerln**

### **Für die Knödel....**

#### **Zutaten**

500 g Semmeln, etwa 10 Stück (mindestens vom Vortag, besser noch 1 bis 2 Tage älter)  
1 Zwiebel, fein gehackt  
2 EL Butter (etwa 40 g)  
1-2 Teelöffel Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat  
400 ml lauwarme Milche  
4-5 kleine Eier, oder 3 große  
3-4 EL frische Petersilie, gehackt

#### **Zubereitung**

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Die lauwarme Milch darüber gießen, vermischen, die Brötchenwürfel sollen sich schön mit der Milch vollsaugen, dann 30 Minuten ruhen lassen.

Die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, die Zwiebel fein hacken und dünsten bis sie glasig sind. Sie sollen nicht bräunen. Die Petersilie dazu geben.

Die Zwiebelbutter etwas abkühlen lassen und zu den Brötchenwürfeln geben, vermengen.

Nun die Eier verquirlen, ebenfalls zu der Brötchenmasse geben, gut vermischen, den Teig 20 Minuten ruhen lassen, damit sich Brot und Ei gut verbinden und die Knödel später nicht auseinander fallen.

In einem großen, weiten Topf ausreichend Wasser erhitzen, er sollte über die Hälfte gefüllt sein, Wasser salzen. Das Wasser darf nicht kochen, nur siedeln.

Nun die Hände anfeuchten und aus dem geschmeidigen Teig tennisballgroße Knödel formen. Erst einmal einen Testknödel machen: ins heiße Wasser gleiten lassen und warten, ob er irgendwann brav nach oben steigt. Wenn es ein guter Knödel ist, tut er das. Dann noch 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Nun die anderen Knödel auf die gleiche Weise zubereiten – nicht alle auf einmal, nur so viele, dass sie sich nicht gegenseitig den Platz streitig machen.

### **Für die Rahmschwammerln....**

#### **Zutaten**

600 g gemischte Pilze (etwa Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze)  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Öl zum Anbraten  
3 – 4 EL fein gehackt Petersilie  
250 ml Sahne (oder auch mehr, ganz nach Lust und Laune)  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die feingehackte Zwiebel und die gepresste Knoblauchzehe dazu geben, anschwitzen.

Die Pilze portionsweise dazugeben (sie ziehen sonst Wasser), erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Sahne dazugeben – so viel man möchte, einmal aufkochen und dann 15 Minuten ziehen lassen, bis die Pilze weich sind. Mit Petersilie bestreuen.

Wer möchte kann die Soße noch mit Kartoffel- oder Maisstärke abbinden, dann wird sie sämiger.

Rahmschwammerln in einen tiefen Teller geben, Semmelknödel in der Mitte platzieren – Guten Appetit!