

EIERSCHWAMMERLN IN RAHMSAUCE MIT SEMMELKNÖDEL

(für 4 Personen)

Zutaten

Eierschwammerl:

800 g Eierschwammerln
(Pfifferlinge)
60 g Butter
80 g Zwiebeln, fein geschnitten
200 g Sauerrahm
4 cl Schlagobers
10 g Mehl
2 EL Petersilie, gehackt
Saft von ½ Zitrone
Salz
Pfeffer, weiß, gemahlen

Knödel (5-6 Stück):

180 g Knödelbrot (Semmelwürfel),
getrocknet
3 Eier
16 cl Milch
60 g Butter
60 g Zwiebeln
1 EL Petersilie, gehackt
Salz

Eierschwammerl

Schwammerln putzen, waschen, je nach Größe ganz belassen oder schneiden. Butter in Kasserolle erhitzen, Zwiebeln kurz darin anschwitzen, Schwammerln salzen, pfeffern, begeben und durchrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Obers (Sahne) begeben, nicht mehr zudecken, (reduzierend) kochen. Sauerrahm mit Mehl verrühren, unter die Schwammerl mengen, mit Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vollenden. Ca. 3 Minuten kochen lassen.

Knödel

Butter erhitzen, feinwürflig geschnittene Zwiebeln darin anschwitzen und mit Knödelbrot vermischen. Eier verschlagen, ebenfalls mit Brotwürfeln vermengen, Milch (sehr heiß!) unter die Masse mischen, kräftig durchrühren, würzen und Petersilie begeben. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Masse mit nasser Hand Knödel formen, kräftig pressend drehen, bis sich durch die Nässe der Hand eine leicht cremige, glatte Oberfläche bildet. Knödel aufkochen, ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und anrichten.

GUTES GELINGEN

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

