



Schwammerlsuppe mit Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten Semmelknödel:

4 bis 5 altbackene Semmeln
etwas Salz
250 ml frische Milch (1,5 % Fett)
50 g Schalotten, fein gehackt
½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt
2 Eier
etwas Mehl

Zutaten Schwammerlsuppe:

400 g bis 500g Mischpilze
2 EL Öl
125 g Schalotten, fein gehackt
150 ml Sahne zum Kochen
125 ml trockener Weißwein
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Mini-Semmel-Knödel oder auch große Knödel - je nach Stimmung - die Semmeln erst in sehr dünne Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit 1/4 TL Salz bestreuen. Milch aufkochen, über die Semmeln gießen und diese zugedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen. Jetzt die Schalotten in einer beschichteten Pfanne glasig werden lassen, die Petersilie einrühren und beides mit den Eiern gründlich unter die eingeweichten Semmeln kneten.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch köchelt, dann mit nassen Händen Knödel formen und im siedenden Wasser etwa 10 Minuten garen.

Inzwischen für das Ragout die Schwammerl-Mischung 15 Minuten in 200 ml warmem Wasser einweichen. Die Pilze gut abtropfen lassen. Vorher fein gehackte Schalotten mit etwas Öl in der Pfanne leicht bräunen und die Pilze zugeben. Wenn das Gericht etwas dickflüssiger sein soll mit etwas Mehl bestäuben. Dann in einen Topf füllen und mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Sahne und Wein dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und vielleicht noch etwas Brühe würzen und offen 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen.

Die Knödel gut abtropfen lassen und zusammen mit dem Schwammerl-Ragout servieren. Abschließend mit etwas Petersilie dekorativ anrichten.

Tipp zur Resteverwertung:

Die übrig gebliebenen Knödel aufschneiden und in der Pfanne anrösten. Vorher geräucherten Schinken mit Zwiebel leicht in etwas Öl anbraten, geröstete Knödel dazugeben und mit 2 bis 3 verquirlten Eiern übergießen. Unter leichtem Umheben garen. Mit Petersilie anrichten und einen Salat dazu reichen.