EIERSCHWAMMERLSAUCE MIT SEMMELKNÖDEL

4.7 bei 121 Bewertungen

1 h 20 min

30 min

Zubereitung

1. Für die Schwammerlsauce Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel schälen, fein schneiden und im Butterschmalz goldgelb anrösten. Die Eierschwammerl dazugeben, anbraten und im dadurch entstandenen Sud ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mehl und Wasser verrühren und in die Schwammerlsauce einrühren. Am Schluss Schlagobers einrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Knödel die Zwiebel fein schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebelstücke darin kurz dünsten. Die Milch über die Zwiebelmasse gießen und alles gemeinsam erwärmen.
Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit der Zwiebel-Milch-Masse übergießen. Eier und Petersilie dazugebenund alles gut verrühren (am besten geht das mit den Händen).
Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und danach ca. 30 Minuten ziehen lassen.

3. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese im Dampfgarer ca 20 Minuten bei 100 Grad und 100 % Dampf dämpfen.

   Alternativ ohne Dampfgarer: Die Knödel in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser 15–20 Minuten ziehen lassen.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

SCHWAMMERLSAUCE

2 EL	Butterschmalz
1	große Zwiebel
1 kg	Eierschwammerl
2 EL	Weizenmehl 700
100 g	Wasser
100 g	Schlagobers
2 EL	fein gehackte Petersilie
	Salz und Pfeffer

SEMMELKNÖDEL

1	Zwiebel
20 g	Butter
250 g	Milch
500 g	Semmelwürfel
2	große Eier
3 EL	fein gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer