

Bärlauchknödel mit „Schwammerl“-Soße



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-----------------|---|---|
| 6 | Semmeln, alt | Die Semmeln fein schneiden und in eine große Schüssel geben, oder fertiges Knödelbrot verwenden. |
| 1 | Zwiebel | schälen, fein würfeln |
| 50 g | Bärlauchblätter | waschen, fein schneiden |
| 20 g | Butter | Zwiebeln und Bärlauch in der Butter andünsten. |
| 150 ml | Milch | zugeben, lauwarm erhitzen, würzen und über die Semmeln geben. Ca. 15 Minuten durchziehen. |
| | Salz, Muskat | |
| 2 l | Salzwasser | zum Kochen bringen. |
| 3 | Eier | Eier zur Knödelmasse, gut durchrühren, evtl. noch Semmelbrösel zugeben. Masse in der Schüssel flach drücken und in 6-8 Felder einteilen. Mit feuchten Händen gleichmäßige Knödel formen, in das kochendes Salzwasser geben und leise 20 Minuten ziehen lassen. <u>Nicht mehr kochen lassen !</u> |
| Schwammerlsoße: | | |
| 1 | Zwiebel | schälen und fein würfeln |
| 1 | Knoblauchzehe | schälen, fein würfeln |
| evtl. 50 g | Speck, geräuchert | fein würfeln |
| 250 g | Champignons oder Waldpilze | waschen, putzen, feinblättrig schneiden |
| 20 g | Butter | Zwiebeln, Knoblauch und Speck in der Butter etwas anbräunen, Pilze zugeben und solange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze etwas braun werden. Dann würzen und mit der Sahne aufgießen, einmal aufkochen lassen und bei Bedarf etwas Soßenbinder unterrühren. |
| | Salz Pfeffer, Thymian, frisch Brühekörner | |
| 1 Becher | Sahne | |
| etwas | Soßenbinder, hell | |