

Rezept

Saure Schwammerlbrühe mit Semmelknödeln

Ein Rezept von Saure Schwammerlbrühe mit Semmelknödeln, am 09.09.2024

Zutaten

5-6 Brötchen (vom Vortag)	1/2 TL Salz
Pfeffer	1/4 l lauwarme Milch
1 kleine Zwiebel	2 EL Butter
3 Eier (M)	1 EL gehackte Petersilie
800 g gemischte Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Rotkappen, Maronen, Herbsttrompeten)	1 Zwiebel
5-6 Wacholderbeeren	2 EL Butter
200 ml Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
1 EL gehackte Petersilie	1 l Gemüsebrühe
Pfeffer	200 g Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das Salz und etwas Pfeffer hinzufügen. Mit der lauwarmen Milch übergießen und 20 Min. ziehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit den Eiern und der gehackten Petersilie zu den Brötchen geben. Gut mischen und mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten. Falls die Knödelmasse zu weich sein sollte, nach Belieben mit Semmelbröseln, Grieß oder Mehl binden. Aus der Semmelmasse gleichmäßige Knödel formen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel hineingeben und bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. gar ziehen lassen.
3. Für die Brühe die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Pilze darin anbraten. Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt und angedrückte Wacholderbeeren dazugeben. Die Brühe und den Essig angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren wieder entfernen. Die Sahne und gehackte Petersilie hinzufügen, die Schwammerlbrühe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Semmelknödel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in tiefe Teller setzen. Mit der Schwammerlbrühe übergießen und nach Belieben mit Petersilienblättern garnieren.