

Rezept

Waldschwammerl à la crème mit Speckknödeln

Ein Rezept von Waldschwammerl à la crème mit Speckknödeln, am 20.04.2024

Zutaten

200 g altbackene Semmeln (Brötchen)	150 ml Milch
3 Stängel glatte Petersilie	1 Ei
Salz	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	1 Zwiebel
50 g magerer Tiroler Bauchspeck	60 g Butter
600 g gemischte Waldschwammerl (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Totentrompeten etc.)	2 Schalotten
50 ml Madeira	50 g Butterschmalz
1/4 l kräftige Geflügel- oder Gemüsebrühe	200 g Sahne
Salz	1 EL Speisestärke
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Semmelwürfel gießen. Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Ei zu der Semmelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Masse gut durchkneten.
2. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck fein würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Zur Semmelmasse geben, gut durchkneten und 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Schwammerl putzen und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Reichlich Wasser für die Knödel zum Kochen bringen.
4. Aus der Semmelmasse 8-12 kleine Knödel formen und in kochendes Wasser legen. Einmal aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und die Knödel ca. 6 Minuten ziehen lassen. Knödel herausheben und gut abtropfen lassen. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knödel darin schwenken.
5. Für die Schwammerl die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Schwammerl zufügen, kurz mitbraten und mit Madeira ablöschen. Sahne und Brühe dazugießen und etwas einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und zufügen. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwammerl in tiefe Teller verteilen. Je 2-3 kleine Knödel darauflegen und servieren.