

Benötigte Zutaten

750 g	Baguette altbacken
300 ml	Premium Alpenmilch
300 ml	Premium Schlagobers
8 Stück	Eier
100 g	Speck gewürfelt
100 g	Schalotten
300 g	Pilzwürfel (ShiTake, Herbsttrompeten, Eierschwammerl)
1/2 Bund	Petersilie rein hacken
1 EL	Trockenkräuter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Semmelpilzknödel

mit verschiedenen Pilzen (von Didi Maier)

Anleitung

1. Baguette in Würfel schneiden und mit Schlagobers und Milch 2 Stunden einweichen; Speck, Zwiebel und Pilzwürfel anschwitzen und zufügen.

2. Das Vollei, die gehackte Petersilie und die Trockenkräuter dazu geben.

3. Die Masse mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

4. Eine rechteckige Kastenform einfetten, die Masse fest in die Form hineindrücken und mit einem Deckel verschließen.

5. Die Kastenform im Dampf bei 90"C etwa 50 Minuten garen.

6. Den Knödel auskühlen lassen, in rechteckige Scheiben schneiden und in Butterschmalz braten und servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche