



Benötigte Zutaten

Schwammerlsauce

500 g Eierschwammerl

1 Zwiebel (groß)

2 EL Sauerrahm

1 EL Mehl zum Stauben

1/2 Bund Petersilie (fein gehackt)

etwas Fett zum Anrösten

Serviettenknödel

250 ml **Premium Alpenmilch**

300 g Semmeln oder Weißbrot (in kleinen Stücken)

60 g **Premium Teebutter**

1 Zwiebel

2 EL Mehl

2 EL Semmelbrösel

2 Eier

Salz, Pfeffer

Knödel mit Schwammerlsauce

Ein wahrer Genuss im Herbst

Anleitung

Serviettenknödel

Milch leicht erwärmen. Semmeln in kleine Würfel schneiden und in der Milch aufweichen. Butter in einer Pfanne zerlassen, fein gehackte Zwiebel darin rösten. Ungefähr zwei Esslöffel Mehl und zwei Eier zur Knödelmasse hinzufügen, würzen und gut durchmischen. Ein Geschirrtuch (oder Frischhaltefolie) ausbreiten. Die Knödelmasse darauf ausbreiten und zu einer Rolle formen. Ausreichend Salzwasser zum Sieden bringen und die Rolle 30 Minuten darin ziehen lassen. Dann den Serviettenknödel aus dem heißen Wasser heben und abtropfen lassen, aus dem Geschirrtuch nehmen und in Scheiben geschnitten als Beilage servieren.

Schwammerlsauce

Den Zwiebel klein würfelig schneiden und anrösten, Schwammerl dazugeben und etwas einreduzieren lassen (bis das Wasser der Schwammerl verdunstet ist). Danach mit etwas Mehl stauben und mit Wasser aufgießen. Sauerrahm einrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten