

SEMMELKNÖDEL MIT RAHMSCHWAMMERL

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

Zutaten Semmelknödel:

- 250 g Knödelbrot
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Petersilie

Zutaten Soße:

- 200 g braune Champignons
- 200ml Cremefine (7 %)
- 250 ml Milch (1,5 %)
- Suppenpulver
- Salz und Pfeffer
- Etwas Weißwein

ZUBEREITUNG

1. Knödelbrot mit heißer Milch übergießen, 10 Min. quellen lassen
2. Eier und übriger Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen
3. 5 – 6 Knödel formen und in siedendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen
4. Währenddessen Champignons in etwas Öl anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen
5. Anschließend Cremefine und die Milch dazu, würzen und die Soße mit Speisestärke binden.

Tipp: Ich nehme etwa 2 TL Speisestärke und rühre sie mit einem Schuss kaltem Wasser an. Das ist wichtig, damit die Bindemischung keine Klümpchen bekommt!