



Foto: Susanne Michaelke Metzler

# Semmelknödel mit Pilzsoße

## Zutaten (für 10 Personen)

### Semmelknödel

- 750 g Knödelbrot (Semmelwürfel)
- 5 kleine Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 10 Eier
- 400 ml Milch
- 100g Mehl
- 1 Bd. Petersilie (80 g)

### Pilzsoße

- 5 kleine Zwiebeln
- 1500 g Pilze (Champignons, Austernpilze, ...)
- 500 ml Weißweinessig 1:1 mit Wasser verdünnt mit einem Schuss Zitrone
- 750 ml Sahne
- 750 ml Gemüsebrühe
- 5 El Crème fraîche

## Auch gut dazu

- Optional passen dazu Rotkraut, Sauerkraut, Linsen, grüner Salat



## Zubereitung

### Semmelknödel

1. Milch mit Eiern mischen, sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (von allem ein bisschen zu viel!) und die gesamte Masse über das Knödelbrot geben. Ziehen lassen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Knoblauchzehen andrücken, schälen und fein hacken, Petersilie hacken. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Zwiebeln glasig anschwitzen, Knoblauch kurz anbraten, dann Petersilie hinzugeben und zu der Semmelmasse dazugeben. Mehl untermischen..
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Hände mit kaltem Wasser nässen, Knödel formen (ca. 4cm Durchmesser) und auf einer Unterlage ablegen. Danach zügig die Knödel in das kochende Wasser geben. Die Knödel wachsen auf knapp doppelte Größe, daher nur 2/3 der Wasseroberfläche mit Knödel bedecken. (zwei Töpfe nutzen). Hitze reduzieren und 15 bis 18 Minuten leicht sieden lassen.

### Pilzsoße

1. Zwiebel und Knoblauchzehen klein würfeln, die Pilze in grobe Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne oder einem Topf Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die Zwiebel zugeben und glasig anschwitzen. Dann den Knoblauch zugeben, kurz anbraten, die Pilze zugeben.
3. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 - 8 Minuten anbraten, bis das Wasser etwas verdampft ist.
4. Die Hitze auf Maximum stellen, dann den verdünnten Essig zugeben und so lange köcheln, bis die Säure etwas verfliegen ist.
5. Die Gemüsebrühe und die Sahne in zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Die Crème fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer (und der gehackten Petersilie) abschmecken, ggfls einen Schuss Zitronensaft.



Markthalle

<https://meinbdp.de/display/bula22/Rezepte>