Semmelknödel mit Rahm-Schwammerl

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Semmelknödel:

5 altbackene Brötchen
1 große rote Zwiebel
1 EL ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
200-300 ml ANDECHSER NATUR Bio-Milch 3,8%
2 Eier

Rahm-Schwammerl:

500 g braune Champignons
1 große Zwiebel
2 EL ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
1 EL Sojasauce
200 ml Gemüsebrühe
200 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Teilen

So geht's

1. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit der ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter in einer Pfanne anschwitzen. Die ANDECHSER NATUR Bio-Milch erwärmen.

2. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und 200ml Bio-Milch vermischen. Das Ganze 10 Minuten einweichen lassen.

3. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

4. Die Eier unter den Semmelknödelteig kneten. Wenn der Teig zu trocken sein sollte, mehr Milch hinzufügen. Wenn er zu feucht ist, Semmelbrösel hinzufügen. Je trockener die Brötchen sind, desto mehr Milch wird benötigt.

5. Den Knödelteig zu kleinen Knödeln formen und diese in das kochende Wasser legen. Den Herd auf mittlere Stufe stellen, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Knödel etwa 15-20 Minuten darin garen.

6. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

7. Einen EL Bio-Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und die Pilze 10-15 Minuten darin anbraten, bis das ganze Wasser ausgetreten und verkocht ist. Die restliche Butter und die Zwiebelstreifen hinzufügen und weiterbraten, bis die Pilze anfangen braun zu werden, mit Sojasauce und Gemüsebrühe ablöschen. Die ANDECHSER NATUR Bio-Sahne hinzufügen und alles für etwa 5-10 köcheln lassen, bis zur gewünschten Konsistenz. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

8. Die Semmelknödel aus das Wasserbad nehmen, kurz abtropfen lassen und halbiert mit den Rahm-Schwammerl servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?