

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Semmelknödel mit Pilz-Rahm-Sauce

Köchin: Lydia Maderthaner

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Semmelknödel

- 200 g Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 300 ml Milch
- 250 g Knödelbrot
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 EL Mehl (universal)
- 4 EL Semmelbrösel
- Mehl zum Formen
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Für die Pilz-Rahm-Sauce

- 200 g gemischte Pilze nach Geschmack
  - frische Pilze (z.B. Shiitake, Kräuterseitlinge, Champignons)
  - getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze)
  - tiefgekühlte Pilze (alle Sorten)

- 800 ml dunkle Grundsauce (evtl. nochmal mit in Wasser angerührter Maisstärke binden und durch ein Sieb passieren, je nachdem wie dick sie ist)
- 1/8 l Sahne
- Salz
- evtl. 1 EL Preiselbeeren (je nach Geschmack)
- frische Kräuter

Für die Garnitur

- frische Kräuter und Sprossen

## Zubereitung

1. Für die Semmelknödel zuerst die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln in Butterschmalz dunkelbraun rösten und mit der Milch aufgießen. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und das warme Gemisch anschließend darüber gießen.
2. Dann die Eier, das Mehl, die Semmelbrösel und die gehackte Petersilie begeben und mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse vorsichtig mit der Hand unterheben und vermengen.
3. Nun die Knödel jeweils mit feuchten Händen formen und in etwas Mehl wälzen, bevor man sie in kochendes Salzwasser gleiten und 20 Minuten köcheln lässt, bis sie oben auf schwimmen.
4. Für die Pilz-Rahm-Sauce gibt es 3 Varianten, je nachdem welche Pilze man verwendet:
  - a) Die **frischen Pilze** putzen, in kleine Würfel schneiden, diese in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten und mit der fertigen Grundsauce vom Montag ablöschen und einmal aufkochen lassen.
  - b) Die **getrockneten Pilze** vorher in etwas Flüssigkeit einweichen und danach samt dem Einweich-Wasser in der dunklen Grundsauce ziehen lassen.
  - c) Die **tiefgekühlten Pilze** auftauen und nochmals kurz in einer beschichteten Pfanne anbraten. Danach mit der Grundsauce ablöschen und darin ziehen lassen.
5. Nun die Sauce mit Salz abschmecken, mit einem Schuss Sahne verfeinern und je nach Geschmack ein paar Preiselbeeren oder gehackte Kräuter einrühren.

6. Zum Schluss Die Pilz-Rahm-Sauce in einem tiefen Teller anrichten und je einen Semmelknödel mittig hineinsetzen. Das Gericht mit frischen Kräutern und Sprossen garnieren.

**Servier-Tipp:** Das Gericht passt hervorragend zu Gegrilltem, Geschmortem oder gekochtem Rind aber auch zu Wild wie Hirsch, Reh oder Fasan.