

Schwammerlsoße mit Waldviertler Erdäpfelknödel

Köchin: Mohnwirt Neuwiesinger

Zutaten:

Schwammerlsoße:

1 kg Steinpilze

eine große Zwiebel

1 EL Öl

750 ml Gemüsebrühe

250 ml Obers

4 EL gehackte Petersilie

1 EL griffiges Mehl, 2 EL kaltes Wasser

Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Waldgewürzmischung (Wacholder, Bohnenkraut, Fichtennadel)

Erdäpfelknödel:

1 kg heiße Erdäpfel (Sorte Ditta)

200 g Stärkemehl

Salz

Zubereitung:

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und die geputzten Schwammerl fein blättrig schneiden. Zwiebel in Öl anschwitzen, Schwammerl dazugeben – kurz mitdünsten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und mit Mehlg'machtl eindicken. Mehlg'machtl: griffiges Mehl und kaltes Wasser mit Schneerute gut verrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit flüssigem Obers verfeinern. Schwammerlsoße mit Erdäpfelknödel in einem Suppenteller anrichten!

Erdäpfelknödel: Erdäpfel kochen, schälen und heiß durch die Erdäpfelpresse drücken – salzen und gut kneten. Kleine Knödel formen und 15 Minuten in Salzwasser kochen lassen.