

Die beste bayerische Schwammerlbria

Zutaten für 4 Personen

Fia de Semmelknedl

5-6 Brötchen (vom Vortag)
1/2 TL Salz
Pfeffer
1/4 l lauwarme Milch
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
3 Eier (M)
1 EL gehackte Petersilie

Fia de Schwammalbria

800 g die gefundenen Schwammerl (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Rotkappen, Maronen)
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 Lorbeerblatt
5-6 Wacholderbeeren
1 l Gemüsebrühe
200 ml Weißweinessig
200 g Sahne
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

So geht's

1

Für die Knödel die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das Salz und etwas Pfeffer hinzufügen. Mit der lauwarmen Milch übergießen und 20 Min. ziehen lassen.

2

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit den Eiern und der gehackten Petersilie zu den Brötchen geben. Gut mischen und mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten. Falls die Knödelmasse zu weich sein sollte, nach Belieben mit Semmelbröseln, Grieß oder Mehl binden. Aus der Semmelmasse gleichmäßige Knödel formen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel hineingeben und bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. gar ziehen lassen.

3

Für die Brühe die Schwammerl putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schwammerl darin anbraten. Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt und angedrückte Wacholderbeeren dazugeben. Die Brühe und den Essig angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren wieder entfernen. Die Sahne und gehackte Petersilie hinzufügen, die Schwammerlbrühe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

Die Semmelknödel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in tiefe Teller setzen. Mit der Schwammerlbrühe übergießen und nach Belieben mit Petersilienblättern garnieren.

So soll's ausschaun



An Guadn ! :)