

Geröstete Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel



Zutaten für drei Personen:

500 g Steinpilze
200-300 ml Sahne
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Petersilie (optional)

Semmelknödel (für fünf Stück):

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln
250 ml Milch
Semmelbrösel (optional)
1 Ei
Salz
1/2 EL fein geschnittene Petersilie (optional)

1. Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden.
2. Knoblauchzehen abziehen und halbieren.
3. Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Auf milde Hitze herunterschalten.
4. Knoblauchzehen einlegen. Sahne 5 Minuten einköcheln. Knoblauchzehen herausnehmen.
5. Pilze in Butter kräftig anrösten, dann mit der Sahne ablöschen und noch etwas köcheln lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional nach Geschmack fein geschnittene Petersilie zugeben.

Semmelknödel:

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Leicht salzen. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.
2. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben, wenn sie zu hart ist, Milch.
3. Ein Ei und - optional - fein geschnittene Petersilie zugeben und die Masse gut durchkneten.
4. Mit nassen Händen Knödel formen.
5. Die vorbereiteten Knödel in reichlich leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten sieden lassen.

Hinweise:

Wenn keine Saison für Steinpilze ist kann man sich mit Tiefkühlware behelfen. Packungsanleitung für das Garen von tiefgekühlten Pilzen beachten, erst nach Fertigstellung die Sahne zugeben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Pilze, vegetarisch, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023