

Semmelknödel mit Champignonsauce

Zutaten für 4 Portionen:

Knödel: 350 g Semmelbrösel – 60 g weiche Butter – ca. 1 TL Salz – Muskat – 4 Eier – 2 EL Petersilie – ¼ l Milch – *Sauce:* 400 g Champignons – 1 EL Butter – 1 Zwiebel – 1 TL Tomatenmark – 70 ml Weißwein – 250 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 1 TL Speisestärke – 2 EL Semmelbrösel – 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Für die Knödel Semmelbrösel, Butter, Milch und Eier gut vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Bei Bedarf die Masse mit etwas Mehl binden. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
- Anschließend aus der kalten Masse kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und etwa 15 Minuten auf kleinster Flamme im offenen Topf ziehen lassen
- Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Champignons klein schneiden
- Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Champignons darin andünsten
- Tomatenmark zufügen und kurz mit anrösten, dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen
- Sauce aufkochen lassen und mit der Stärke leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken
- 2 EL Semmelbrösel in Butter anrösten und vor dem Servieren auf der Sauce verteilen

Wir wünschen guten Appetit!

