

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rahm-Steinpilze mit Semmelknödel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Steinpilze, 60 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 400 ml Milch, 7 altbackene Brötchen (Vortag), 1-2 EL Mehl, 3 Eier
- Butter, ca. 50-75 g Semmelbrösel, Muskatnuss, 250 ml Cremefine,
- 80-100 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Rahmsauce, Petersilie

Zubereitung:

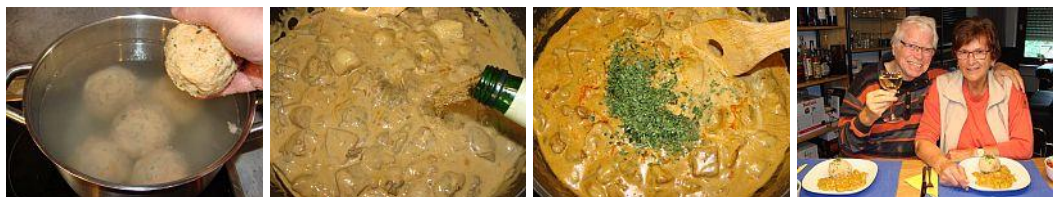
1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Würfel schneiden.



2. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben. Milch mit Eiern, Muskatnuss, 1 TL Salz zu einer Eiermilch verquirlen u. über die Brötchen gießen. Abgedeckt 30 Min. stehen lassen. ½ Zwiebeln in der Butter dünsten, Petersilie zugeben u. kurz mitbraten. Etwas abkühlen lassen, dann mit Semmelbrösel zur Brötchenmasse geben u. gut durchkneten. Mit nassen Händen 6 Knödel formen u. ca. 25 Min. in Salzwasser ziehen lassen.



3. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Rest Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, Pilze 10 Min. mitbraten, salzen, pfeffern, mit Wein u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. sämig einköcheln lassen. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Feldsalat, super lecker!

