

Brezenknödel mit Rahmschwammerl mit Schnittlauch-Schmand

Für 4 Portionen:

4 Brezel
3 Schalotten
2 Eier
200 ml Milch
2 Zwiebeln
2 Bund Petersilie
500 g Weiße und braune
Champignons,
Steinpilze und
Pfifferlinge
80 g Butter
½ Zitrone
400 ml Sahne
Ein Bund Schnittlauch
100g Schmand oder Creme Fraiche
Salz und Pfeffer
Muskat
Olivenöl
100 ml Weißwein
Brühe

**Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**

Brezenknödel: Brezel, zwei Schalotten und Petersilie kleinschneiden und Milch nebenbei aufkochen. Alles zusammen in einer Schüssel geben und 20 Minuten einziehen lassen. Zwiebeln kurz anbraten und dazugeben.

Anschließend zwei Eier, etwas Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie hineingeben. Die Masse in kleine Knödel formen, ins kochende Wasser legen und warten, bis die Knödel aufsteigen.

Rahmschwammerl: Waldpilze, Schalotte und Zwiebeln kleinschneiden und mit etwas Öl und Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Salz, Pfeffer, Muskat und einen Schuss Zitrone dazugeben. Mit Sahne und Brühe aufgießen. Zwei Minuten köcheln lassen und 3 Esslöffel Butter hineinrühren.

Schnittlauch-Schmand: Schnittlauch feinschneiden und zu dem Kräuterschmand dazugeben. Mit etwas Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut durchrühren.

