

Brezenknödel mit Rahmschwammerl

mit Schnittlauch-Schmand



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen	Brezenknödel
4 Brezel	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.
3 Schalotten	
2 Eier	
200 ml Milch	
2 Zwiebeln	
2 Bund Petersilie	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.
500 g Weiße und braune Champignons, Steinpilze und Pfifferlinge	
80 g Butter	Rahmschwammerl
½ Zitrone	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.
400 ml Sahne	
Ein Bund Schnittlauch	Schnittlauch-Schmand
100g Schmand oder Creme Fraiche	Schnittlauch feinschneiden und zu dem Kräuterschmand dazugeben. Mit etwas Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut durchrühren.
Salz und Pfeffer	
Muskat	
Olivenöl	
100 ml Weißwein	
Brühe	