



Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel

4 Personen

Zutaten Eierschwammerlsauce

1 EL Öl
1 gr. Zwiebel
800 g Eierschwammerl
250 ml Schlagobers
1 Msp. Thymian
1 Msp. Basilikum
Salz, Pfeffer
feingehackte Petersilie

Zutaten Serviettenknödel

250 g Knödelbrot
250 ml Milch
3 Eier
70 g weiche Butter
1/2 TL Salz
Prise Muskatnuss
1/2 Bd. Petersilie

Zubereitung Eierschwammerlsauce

- 1) Für die Schwammerlsauce Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel schälen, fein schneiden und im Öl goldgelb anrösten.
- 2) Die Eierschwammerl dazugeben, anbraten und den dadurch entstandenen Sud abgießen.
- 3) Schlagobers einrühren und solange köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Am Schluss mit Thymian, Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Serviettenknödel

- 1) Knödelbrot mit Milch, Salz, Muskatnuss und Petersilie vermischen.
- 2) Eier trennen und den Dotter schaumig aufschlagen, weiche Butter kurz mitaufschlagen und mit dem Teig vermengen.
- 3) Eiweiß cremig rühren und vorsicht unter dem Knödelteig unterheben.
- 4) Alufolie oder Stoffserviette einfetten und den Teig in rollenform auftragen und einwickeln. 30 min. dämpfen oder im köchelnden Salzwasser ziehen lassen.
- 5) Herausheben, die Folie entfernen, Knödel in Scheiben schneiden, in einer Pfanne kurz mit Butter anbraten und mit der Schwammerlsauce servieren.

Tipp: Basilikum macht die Eierschwammerlsauce besonders aromatisch

Gutes Gelingen

Familie Scheiblauer