

# Semmelknödel mit Pilz-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Semmelknödel:

200 g Brötchen vom Vortag	1 Scheibe würzigen Bergkäse	3 große Eier
100 ml Saure Sahne	125 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
2 EL griffiges Mehl	1 EL feiner Weizengrieß	Salz

### Für die Pilzsaucе:

250 g braune Champignons	250 g weiße Champignons	3 große weiße Zwiebeln
100 ml Saure Sahne	100 ml Sahne	100 ml Milch
1 EL kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	10 ml Apfelessig
15 g Steinpilz-Pulver	20 g Mehl	1 Messerspitze Chilipulver
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Semmelknödel:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Brötchen in Würfel schneiden.

Würfel, Eier, Grieß, Mehl, saure Sahne, gehackte Petersilie, Milch und eine Prise Salz miteinander vermengen und durchziehen lassen.

Währenddessen Käse würfeln. Aus der Masse tennisballgroße Knödel formen, jeweils einen Käsewürfel hinein drücken und verschließen. Knödel im nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen bis sie aufsteigen.

### Für die Pilzsaucе:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, Champignons und Pilzpulver dazugeben. Saure Sahne, Mehl, Sahne und Milch in einer Schüssel glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Die Masse zu den Pilzen geben. Essig dazu geben und aufkochen lassen.

Petersilie unterheben. Pfanne vom Herd nehmen, kalte Butter unterheben und verrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Arno Weiss am 25. März 2019