

## Rahm-Schwammerl mit Schinken-Knödeln

### Für 2 Personen

|                          |                    |                          |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| 200 g braune Champignons | 200 g Pfifferlinge | 50 g gekochten Schinken  |
| 2 Brötchen, vom Vortag   | 2 kleine Zwiebeln  | 2 Eier                   |
| 1 Zitrone, unbehandelt   | 250 ml Milch       | 200 g Sahne              |
| 1 EL Crème-fraîche       | 1 TL Speisestärke  | 1 Bund Petersilie, glatt |
| Pflanzenöl               | Salz               | schwarzer Pfeffer        |

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Für die Knödel eine Zwiebel abziehen und mit dem gekochten Schinken fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Die Milch aufkochen lassen und die Brötchen grob würfeln. Ungefähr ein Drittel der Petersilie zupfen und fein schneiden. Die Milch über die Brötchenwürfel gießen, Eier dazugeben und mit der angebratenen Zwiebel und Schinken und der gehackten Petersilie zu einer Masse kneten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer ordentlich würzen. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen für die Rahmschwammerl die Pilze säubern und klein schneiden. Die restliche Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Anschließend die Sahne mit der in etwas Wasser gelösten Speisestärke angießen und einköcheln lassen. Die restliche Petersilie zupfen und fein hacken. Die Pilze mit etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronenschale abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Rahmschwammerl mit den Schinkenknödeln auf Teller anrichten und servieren.

Petra Rusch am 13. September 2010