

Schwammerl mit Knödel

Für 4 Personen

Für die Schwammerl:

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Karotte	50 g Knollensellerie
1 TL Öl	$\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe	3 EL getrocknete Champignons
200 g Sahne	50 g kalte Butter	600 g frische Pilze
1 bis 2 EL braune Butter	gemahlener Kümmel	1 Msp. Zitronen-Abrieb
Salz, Pfeffer	1 EL Petersilie	

Für die Knödel:

1 Zwiebel	300 g Brötchen	300 ml Milch
3 Eier	2 TL Dill	2 TL Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Majoran, getrocknet	5 Minzeblätter	3 Blättchen Estragon
$\frac{1}{2}$ TL fein geriebener Ingwer	Salz, Pfeffer	1 Prise gemahl. Koriander

Für die Schwammerl die Zwiebel, die Karotte und den Sellerie putzen, schälen und in 3 mm große Würfel schneiden. In einem Topf bei milder Hitze in wenig Öl andünsten. Mit Brühe auffüllen, die getrockneten Pilze dazu geben und 20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, die Sahne mit der Butter hineinrühren und nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht binden.

Die frischen Pilze putzen, falls nötig, trocken abreiben und in Stücke schneiden. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin portionsweise bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Mit 1 Prise Kümmel, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Die gebratenen Pilze mit der Rahmsauce mischen und gegebenenfalls nachwürzen.

Für die Knödel die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl einige Minuten glasig andünsten. Die Brötchen oder das Weißbrot in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über das Brot gießen. Die Eier mit Dill, Petersilie, Majoran, Minze, Petersilie und Ingwer dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Mit den Händen alles zu einer weichen Masse vermischen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Zwei Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von 4 bis 5 cm Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht.

Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben und aus der Folie wickeln. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Butter auf beiden Seiten anbräunen.

Die Rahmschwammerl in vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2021