

Brezen-/Semmelknödel mit Pilzsahnesoße

Urheber	ingrid
Vegetarisch?	<input type="checkbox"/>
Vegan?	-
Portionen	15
Kosten pro Portion	2€
Zubereitungsdauer	3,5 Std.

Zutaten Liste

- 12 übriggebliebene Brezen (in Scheiben geschnitten und getrocknet)
- 20 alte Semmeln aus der Teilerei
- 10 Eier
- 1l Milch
- Butter
- 6-8 Zwiebeln
- Majoran getrocknet
- Frische Petersilie, gehackt
- 3 l H-Sahne
- Meine restlichen getrockneten Schwammerl vom letzten Jahr ca. 100g (hätten auch mehr sein können)
- Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer
- 2 Eisbergsalat
- Honig, Salz, Pfeffer, Essig, Öl fürs Salatdressing

(bitte möglichst Gewichte und Volumen verwenden, da sich Packungsgrößen und Kartoffeln unterscheiden)

Zubereitung

1. Knödelwasser mit Salz im großen Topf aufsetzen.

2. Getrocknete Brezenscheiben in Milch einweichen, Semmeln in Scheiben schneiden, ebenfalls einweichen
3. 3 Zwiebeln kleinwürfeln, glasig anbraten, bisschen Petersilie hacken zufügen, alles zum Brezensemmelteig mischen.
4. 10 Eier, Salz und ordentlich Majoran zufügen und alles zu einem festen Teig kneten. Knödel formen - es wurden hier 40 Stück und zwischenlagern und Soße zubereiten.
5. Getrocknete Pilze mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten stehen lassen, bis sie weich sind. Dann kleinhacken.
6. Jetzt die Semmelknödel zu Wasser lassen, sie sollen ca. 20 Minuten im heißen Wasser simmern, nicht kochen!
7. 3-4 Zwiebeln würfeln, anbraten, Pilze zufügen, kurz mit anbraten, Sahne zugießen, kochen, mit Gemüsebrühe, Pfeffer und ganz zum Schluss gehackter Petersilie abschmecken.
8. Knödelwasser abgießen, Büffet eröffnen :)
9. Den Eisbergsalat hat man natürlich auch noch zwischendurch gewaschen, zerkleinert und ein Dressing vorbereitet. Jetzt mischt man den Salat noch schnell durch :)

Revision #1

Created 2024-03-15 15:19:15 UTC by Ingrid Modlmayr

Updated 2024-03-15 15:53:46 UTC by Ingrid Modlmayr