

Eierschwammerl á la Creme mit Serviettenknödel

Zutaten für 4 Personen:

Eierschwammerl á la Creme: 800 g
geputzte Eierschwammerl, 60 g Butter,
80 g fein geschnittene Zwiebel, 1/16 l
Schlagobers, 0,2 l Sauerrahm, 15 g
glattes Mehl, Saft einer halben Zitrone, 2
EL gehackte Petersilie, Salz, weißer
gemahlener Pfeffer



Serviettenknödel: 3 Eier, 1/8 l Milch, 60 g Butter, Salz, 2 EL gehackte Petersilie, 250 g Semmelwürfel,
flüssige Butter zum Bestreichen des Tuches oder der Folie

Zubereitung Eierschwammerl á la Creme:

- 1) Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel hell rösten, Pilze dazugeben, durchrühren und würzen
- 2) Zugedeckt dünsten, Obers beigeben und reduzierend kochen
- 3) Sauerrahm mit Mehl verrühren, unter die Pilze mengen, ca. 3 Minuten kochen
- 4) Mit Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer vollenden
- 5) Gardauer: ca. 8 - 10 Minuten

Zubereitung Serviettenknödel:

- 1) Eier, Milch, geschmolzene Butter, Salz und Petersilie verschlagen
- 2) Mit Semmelwürfel vermengen, ca. 10 Minuten rasten lassen
- 3) Tuch oder Folie mit flüssiger Butter bestreichen
- 4) Aus der Masse eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und auf das Tuch bzw. auf die Folie legen
- 5) Straff einrollen und an den Enden fest und in der Mitte leicht mit Küchengarn abbinden
- 6) In kochendes Salzwasser legen, schwach wallend kochen
- 7) Nach ca. 30 Minuten aus dem Wasser heben, Garn und Tuch entfernen
- 8) Masse in fingerdicke Scheiben schneiden und diese mit flüssiger Butter bestreichen

*Gerstner-Tipp:
die Eierschwammerl
mit einer kleinen Bürste
mit besonders feinen Borsten reinigen*