

Semmelknödel mit Schinkenstückchen

Zutaten: (für 4 Personen)

Semmelknödel

- 4 Semmeli vom Vortag, ca. je 60 g
- 2 Eier Grösse M
- 150 ml Milch
- 1 grosse Zwiebel, klein geschnitten
- 30 g frische Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 100 g gekochter Schinken, sehr klein gewürfelt
- Pfeffer aus der Mühle
- Paniermehl, gekauft oder selbst gemacht

Pilzsauce

- 600 g Champignons und Shitake-Pilze
- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Weisswein, trocken
- 500 ml Gemüsebouillon
- 200 ml Rahm
- 3 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Semmelknödel

Die Semmeli in kleine Würfel schneiden und sie mit einem Teelöffel Salz in einer Schüssel vermischen.

Die Zwiebeln fein schneiden und mit der fein gehackten Petersilie kurz in Butter andünsten. Die Milch erwärmen aber nicht aufkochen lassen.

Das Zwiebel-Petersilien-Gemisch, die Schinkenwürfelchen sowie die warme Milch zu den Semmelwürfel in die Schüssel geben. Alles gemeinsam vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und dem Gemisch hinzufügen sowie nochmal mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mit den Händen, die Masse kräftig zu einer formbaren Masse verkneten. Falls der Knödelteig zu weich ist, etwas Paniermehl unterheben. Wenn er zu trocken ist etwas Milch hinzufügen.

Mit nassen Händen ca. 8 grosse Knödel formen.

Die Knödel in das kochende Salzwasser legen und sofort die Herdplatte auf mittlere Temperatur stellen. Die Knödel dürfen nicht gekocht werden, sondern müssen gar ziehen – das dauert ungefähr ca. 20 Minuten.

Pilzsauce

Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.

Einen Esslöffel Butter in einer grossen Pfanne schmelzen und die Zwiebel und Pilze darin etwa 10 Min. andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie zugeben.

Zwei Esslöffel Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze anrühren bis die Mehlschwitze cremig ist. Mit dem Weisswein und der Gemüsebouillon hinzugiessen und kurz aufkochen, dann Hitze reduzieren.

Die Sauce zu den Pilzen in die Pfanne geben. Die Sahne hinzufügen und alles für etwa 5 Min. einköcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzsauce auf tiefen Tellern verteilen, die Semmelknödel auf die Teller geben und mit der übrigen Petersilie garnieren.