

Kochen mit Klaus

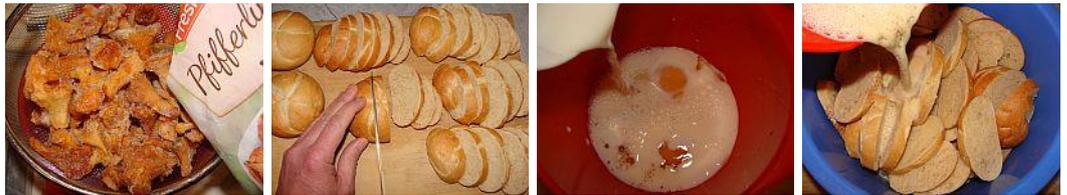
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g TK-Pfifferlinge, 60 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 250 ml Milch, 7 altbackene Brötchen (Vortag), 1 EL Mehl, 2 Eier
- Butter, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Bresso, 80 ml Weißwein, Petersilie,
- 25 g Semmelbrösel, Muskatnuss, 1 P. Fix f. Rahmsauce

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln. TK-Pfifferlinge antauen lassen.



2. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben. Milch mit Eiern, Muskatnuss, 1 TL Salz zu einer Eiermilch verquirlen u. über die Brötchen gießen. Abgedeckt 30 Min. stehen lassen. ½ Zwiebeln in der Butter dünsten, Petersilie zugeben u. kurz mitbraten. Etwas abkühlen lassen, dann mit Semmelbrösel zur Brötchenmasse geben u. gut durchkneten. Mit nassen Händen 6 Knödel formen u. ca. 25 Min. in Salzwasser ziehen lassen.



3. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Rest Zwiebeln mitdünsten, Pilze einige Min. mitbraten, salzen, pfeffern, mit Wein u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Bresso u. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen bunten Salat, super lecker!

