

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel



© DZT/Anita Brechbühl

Semmelknödel mit Pfifferlingen

Bayerische Semmelknödel sind ein typisches Restegericht, das zum Sonntagsklassiker geworden ist. Im Herbst schmecken sie besonders gut mit frischen, einheimischen Pfifferlingen.

Zutaten (4 Portionen)

Knödel

- 8 alte Brötchen
- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Zwiebel, etwas Butter
- Petersilie, Salz, Pfeffer

Pfifferlinge

- 400–500 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 1–2 EL Butter
- 100 ml Sahne (optional)
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Kurzrezept

1. Brötchen würfeln, mit warmer Milch übergießen.
2. Zwiebel in Butter andünsten, mit Eiern, Petersilie und Gewürzen vermengen, Knödel formen.
3. In siedendem Salzwasser 15–20 Min. ziehen lassen.
4. Pfifferlinge mit Schalotte in Butter braten, würzen, ggf. mit Sahne kurz einkochen.
5. Knödel mit Pfifferlingen servieren.