



Semmelknödel

mit Pilzsoße u. Salat

Zutaten:

Knödel (f.ca. 10-12 Stück):

8 altbackene **Brötchen**
 $\frac{3}{8}$ Liter **Milch**
 20 Gramm **Butter**
 50 Gramm **Räucherspeck**
 1 **Zwiebel**
 $\frac{1}{2}$ Bund **Petersilie**
 3 **Eier**
 Salz Pfeffer Muskat

Pilzsoße:

300 Gramm **Pfifferlinge(o.a. Pilze)**
 1 Bund **Schnittlauch**
 1 Becher **Sahne**
 $\frac{1}{4}$ Liter **Brühe**
 1 mittelgroße **Zwiebel**
 Salz Pfeffer etwas Mehl zum Abbinden

Salat:

1 Kopf **grüner Salat**
 1-2 Bund **Salatkräuter**
 2 -3 **Frühlingszwiebeln**
 1 dicke **Möhre**
 1 Esslöffel **Sonnenblumenkerne**
 1dicke **Tomate**
 Salz Pfeffer Essig Öl etwas Sahne

Zubereitung:

1. Brötchen in feine Scheiben schneiden
2. die Milch kochen und darüber gießen
3. 30 Minuten ziehen lassen
4. Speck und Zwiebeln würfeln, Petersilie kleinhacken
5. Butter erhitzen und darin die Speckwürfel goldgelb rösten
6. die gehackte Petersilie und Zwiebel kur mit schmoren
7. mit den Gewürzen und den Eiern und etwas Mehl zu den eingeweichten Brötchen geben und verkneten
8. aus dem Teig die Klöße formen und in einer Schüssel mit Mehl wälzen
9. anschließend in heißem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen (Wasser darf nicht mehr Kochen)
10. währenddessen die Pilze trocken putzen (kein Wasser verwenden)
11. eventuell in kleine Stücke schneiden n
12. die Ziebel Schälen und feinhacken
13. ebenso den Schnittlauch feinschneiden
14. etwas Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin dünsten, bis sie glasig werden
15. die Pilze dazugeben und kräftig mit andünsten
16. $\frac{1}{4}$ Liter Brühe mit zwei Esslöffeln Mehl andicken und die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen
17. den Schnittlauch darunter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
18. Salat rupfen und waschen
19. 2 Esslöffel Essig in eine Schüssel geben und Pfeffer und Salz dazu geben
20. die Kräuter und die Frühlingszwiebeln fein hacken und zu dem Essig geben
21. die Möhre schälenn, raspeln und ebenfalls zu den anderen Zutaten in der Schüssel legen
22. die Tomate vierteln und in kleinen Stücken dazureichen, sowie die Sonnenblumenkerne
23. 4 Esslöffel Öl und einen Schuß Sahne darunter mengen und alles gut mit einander vermischen
24. kurz vor dem Servieren die abgetropften Salatblätter unter das Dressing heben

« Zu Semmelknödeln schmeckt auch jede Art von Gulasch! Guten Appetit »