



## Schützenwirt-Tipp: Rahmschwammerl mit Semmelknödel

### Beitrag

**Passend zur Schwammerlzeit und zu den heurigen guten Schwammerl-Ernten hat der Schützenwirt von Prien-Eichental einige Rezept-Ideen, die er gerne weitergibt. Beginnen wollen wir den den Rahmschwammerln mit Semmelknödel – und das wäre das Rezept:**

**Zutaten für 5 Portionen:**

#### **Rahmschwammerl:**

- 600 g Schwammerl
- 1 Stück Zwiebel
- 70 g Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 3 EL gehackte Petersilie
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, Thymian

#### **Semmelknödel:**

- 300 g Knödelbrot
- 250 ml warme Milch
- ½ Zwiebel
- 50 g Butter
- 4 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebel fein hacken.
2. Die Schwammerl putzen und in Stücke schneiden.
3. 1 Esslöffel Butter in einer großen Pfanne zerlassen und Zwiebel und Pilze andünsten.
4. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.
5. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze anrühren.
6. Die Mehlschwitze mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen.
7. Die Sauce zu den Pilzen geben, Sahne zugeben und alles nochmal für ca. 5 Minuten aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Die Rahmschwammerl mit Salz, Pfeffer, frischem Thymian und etwas Zitronensaft abschmecken.
9. Die Milch für die Knödel in einem Topf erwärmen, über das Knödelbrot gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
10. Währenddessen die halbe Zwiebel fein hacken, in der Butter glasig dünsten und ebenfalls zum Knödelbrot geben.
11. Eier und gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
12. Die Knödelmasse verkneten und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.
13. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.
14. Aus der Knödelmasse Knödel formen und in das leicht siedende Wasser geben und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
15. Die Rahmschwammerl in tiefe Teller verteilen und die Semmelknödel darauf anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

**Rezept und Bildmaterial:** Schützenwirt Prien (<https://schuetzenwirt.bayern/>)

**Foto:** Hötzelsperger – Die Schützezwirtsleute Vanessa und Jonas mit frischen Schwammerln aus den heimischen Wäldern







*Francesca D'emanuele*  
KONDITORIN



## Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2  
83101 Achenmühle  
Telefon: 08032 / 1602  
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: [www.francescademanuele.de](http://www.francescademanuele.de)  
Mail: [mail@francescademanuele.de](mailto:mail@francescademanuele.de)

### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. Rezept-Tipp
2. Schützenwirt
3. Schwammerl