



RAHMSCHWAMMERL MIT SEMMELKNÖDEL

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 800 g Egerlinge oder Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 40 g Mehl
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- Worcestersauce
- Gemüsebrühe

Die Pilze waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die in 30 g Butter andünsteten Zwiebel-würfel mit den geviertelten Pilzen vermischen und mit dem Weißwein und der Sahne aufgießen.

Anschließend ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Die restliche Butter in einen Topf geben, mit dem Mehl vermengen und in den Topf mit den Pilzen zum Binden geben.

Gut und lange verrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Nun mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Als Beilage eignen sich Semmelknödel.

Tipp

Pilze nicht mit Wasser waschen, sonst saugen sie sich voll. Putzen Sie Pilze stattdessen mit einer weichen Gemüsebürste.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

