

Rahmschwammerl mit Kräuterknödeln

Zutaten für vier Portionen:

- 1,5 kg Pilze (Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Weißwein
- 500 ml klare Brühe
- 250 ml Schlagrahm
- 200 g Crème Fraîche
- 375 ml Milch
- 180 g Grieß
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Paprikapulver (edelsüß)
- Muskatnuss (gerieben)
- Butter
- Sonnenblumenöl

FÜR DIE RAHMSCHWAMMERL: Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln, so dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. In einer tiefen Pfanne bei großer Hitze in einem Gemisch aus Öl und Butter braten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Hitze zurückdrehen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem zerdrückten Knoblauch würzen. Die Masse in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Etwas Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die fein gewürfelte Zwiebel anschwitzen. 1 El Paprikapulver zügig einrühren und sofort mit dem Weißwein ablöschen. Die Brühe dazu geben und auf etwa ein Drittel einkochen. Schlagsahne zur Brühe geben und die Crème Fraîche einrühren. Weiter einkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann die Pilze sowie 1 Bund klein gehackte Petersilie in die Soße geben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DIE KRÄUTERKNÖDEL: Milch in einem Topf mit 50 g Butter, einer Prise Salz und etwas Muskatnuss aufkochen. Den Grieß einrühren und unter stetigem Rühren aufkochen lassen. Topf vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eier, 1 Bund klein gehackten Schnittlauch und 1 Bund klein gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mittelgroße Knödel formen und in heißem Salzwasser (darf gerade nicht kochen) etwa 15 Minuten ziehen lassen.