



# Semmelknödel mit Rahmschwammerl

*Semmelknödel mit Rahmschwammerl*

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

## Zubereitung:

1. Die Semmelknödel in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Salzwasser (ohne Topfdeckel) ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Für die Rahmschwammerl die Pilze putzen, größere Pilze halbieren. Die Zwiebel schälen und klein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Pilzen darin für ca. 10 Minuten andünsten, den gehackten Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, das Mehl unterrühren und unter ständigem Rühren eine Mehlschwitze erzeugen bis keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind.
4. Anschließend die Mehlschwitze mit Brühe und dem Weißwein aufgießen, aufkochen lassen und ebenso mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Sahne hinzugeben und zum Schluss die Pilze unterheben, nicht mehr kochen lassen.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Semmelknödel 450g
- 600g Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Petersilie gehackt
- 2 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 1/4 Liter Weißwein
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- Salz, Pfeffer

