

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2019** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Arno Weiss

Semmelknödel mit Pilzsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

200 g Brötchen vom Vortag
 1 Scheibe würzigen Bergkäse
 3 große Eier
 100 ml Saure Sahne
 125 ml Milch
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL griffiges Mehl
 1 EL feiner Weizengrieß
 Salz, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Brötchen in Würfel schneiden.

Würfel, Eier, Grieß, Mehl, saure Sahne, gehackte Petersilie, Milch und eine Prise Salz miteinander vermengen und durchziehen lassen.

Währenddessen Käse würfeln. Aus der Masse tennisballgroße Knödel formen, jeweils einen Käsewürfel hinein drücken und verschließen. Knödel im nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen bis sie aufsteigen.

Für die Pilzsauce:

250 g braune Champignons
 250 g weiße Champignons
 3 große weiße Zwiebeln
 100 ml Saure Sahne
 100 ml Sahne
 100 ml Milch
 1 EL kalte Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 10 ml Apfelessig
 15 g getrocknete und pulverisierte Steinpilze
 20 g Mehl
 1 Messerspitze Chilipulver
 neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, Champignons und Pilzpulver dazugeben. Saure Sahne, Mehl, Sahne und Milch in einer Schüssel glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Masse zu den Pilzen geben. Essig dazu geben und aufkochen lassen. Petersilie unterheben. Pfanne vom Herd nehmen, kalte Butter unterheben und verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.