Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel

Die Jagd beginnt – es ist Schwammerlzeit in Osttirol. Ich weiß nicht, wie es euch geht, ich freue mich immer riesig auf diese Zeit. Stundenlang kann ich im ruhigen Wald nach den gelben, kleinen und sehr schmackhaften Pilzen suchen. Meistens komme ich dann mit einer guten Portion heim – und gekocht ist eine Eierschwammerlsauce auch ganz schnell! Zum Schwammerlgulasch gehören natürlich Semmelknödel dazu.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 30 Minuten
- Gesamtzeit: 90 Minuten
- Portionen/Menge: 4

Zutaten Semmelknödel (für 4 Personen):

- 25 dag Knödelbrot
- 1 Zwiebel
- 2-3 Eier (je nach Größe), Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- klein geschnittene Petersilie
- Mineralwasser

Zubereitung Semmelknödel:

Weißbrot und Zwiebel klein schneiden – Zwiebel anrösten. Nun kommen alle Zutaten in eine Schüssel. Die Eier unter die Masse gegeben. Alle restlichen Zutaten und sämtliche Gewürze dazugeben und mit den Händen gut vermischen.

Je älter und trockener das Weißbrot ist, desto mehr Flüssigkeit benötigt die Masse. Der Knödelteig sollte mindestens eine halbe Stunde rasten. Wasser immer nur nach und nach hinzugeben, damit der Teig nicht zu weich wird. Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen und über Dampf in einem Einsatz für ca. 20 Minuten kochen. Wer einen Dampfgarer hat, kocht die Knödel im gelochten Einsatz bei 100 Grad für 20 Minuten.

Zutaten Eierschwammerlsauce:

- ca. 500 g Eierschwammerln oder andere Pilze
- 1 große Zwiebel
- 1/8 l Rahm
- Salz, Pfeffer
- geschnittene Petersilie
- etwas Wasser

Zubereitung Eierschwammerlsauce:

Den Zwiebel würfelig schneiden. Eierschwammerln putzen, unter fließendem Wasser kurz waschen und klein schneiden. Petersilie hacken.

Der Zwiebel wird in etwas Fett glasig gedünstet. Die Pilze dazugeben, umrühren und gleich salzen und pfeffern. Die Schwammerln verlieren nun Wasser – ca. 5 Minuten gut aufkochen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben, das kommt aber auf den Wassergehalt der Schwammerln an. Mit Sahne aufgießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Petersilie unterrühren und die Schwammerlsauce gleich servieren.

Hilfreiche Tipps von der Köchin:

- Wer die Schwammerlsauce gerne etwas dicker haben möchte, kann sie vor dem Aufgießen mit ein wenig Mehl stauben. Dann muss man die Schwammerlsauce aber mindestens 10 Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verflüchtigt.
- Wer unbedingt etwas Fleischiges in der Schwammerlsauce haben möchte, kann mit dem Zwiebel noch Speckwürfel mit anrösten. Das gibt dem Gericht eine besonders rauchige Note.
- Mein Papa hat die Eierschwammerlsauce immer mit Tiroler Knödeln gegessen, schmeckt auch gut.
- Bei diesem Rezept muss man sich nicht unbedingt an die Mengenangaben halten. Die Schwammerlsauce funktioniert auch mit mehr oder weniger Eierschwammerln oder Rahm – erlaubt ist, was schmeckt bzw. was vorhanden ist!
- Anstatt Wasser kann man Gemüsebrühe hinzugeben. Das ermöglicht einem, eine gute Sauce mit weniger Schwammerln zuzubereiten.
- Ganz besonders gut wird die Sauce, wenn man mehrere Pilzsorten mischt z. Bsp. Eierschwammerln, Steinpilze, etc. Aber bitte Vorsicht: Nur Pilze

verwenden, die man auch kennt!