

PFIFFERLINGE UND SEMMELKNÖDEL

Ein Rezept der Europa Miniköche

Das brauchst du für das Pfifferlingsragout:

Frische Pfifferlinge pro Person ca. 1 Hand voll

1 Zwiebel

Knoblauch

evtl. Schinkenspeck

Butter und Öl

1 EL Mehl für die Bindung

80 ml. Gemüse oder Fleischbrühe

Milch und Sahne

Schnittlauch, Petersilie, Kerbel

gemahlener Kümmel, Zitrone

Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer

Crème fraîche zum verfeinern



Und so geht's:

Pfifferlinge mit einem feuchten Tuch von der Erde befreien und kurz in Butter/Öl in einer Pfanne schwenken. Aus der Pfanne nehmen und den (gewürfelten Schinkenspeck) und die gewürfelten Zwiebeln (und evtl. Knoblauch) mit leichter Farbe anbraten.

1 EL Mehl dazugeben und kurz mitbraten bis das Mehl untergemengt ist.

Mit Brühe, Milch und Sahne ablöschen. Pfifferlinge wieder dazu geben und kurz erhitzen.

Mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kümmel abschmecken. Creme fraiche unterrühren und mit Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abrunden.

Guten Appetit!



TRAUBE TONBACH
best since 1789

