

REZEPT 1/2

# Wiener Eierschwammerl-Gulasch

Zubereitungszeit: **15 min**      Portionen: **4**

## Zutaten

600g frische Pfifferlinge (wenn möglich kleine)  
½ Gemüsezwiebel oder 2 Schalotten  
50g Butterschmalz  
50ml Madeira  
200g Sahne oder Crème Fraiche  
¼ Liter Gemüsebrühe  
1 EL Speisestärke  
3 Zweige frische Petersilie  
Salz/ Pfeffer zum Würzen.

## Wein

Weingut Weegmüller, Neustadt/Wstr.  
2020er Grüner Veltliner, trocken



## Zubereitung

1. Für die Schwammerl die Schalotten schälen und fein würfeln.
2. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen zugeben, kurz mitbraten und mit Madeira ablöschen.
3. Sahne und Brühe dazugeben und etwas einkochen lassen.
4. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und zugeben.
5. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Schwammerl in tiefe Teller verteilen.
7. Je 2-3 kleine Knödel darauflegen und servieren

# Serviettenknödel

mit Jürgen Knittl

Zubereitungszeit: **20 min**      Portionen: **4**

## Zutaten

- 200g Semmel (altbacken, würfelig geschnitten)
- 300ml Milch
- 3 Stk Eier
- 6 EL Butter (zerlassen)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuß gerieben
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Stk Zwiebel



## Zubereitung

1. Die Altbackene Semmeln oder Weißbrot in Würfel schneiden, zerlassene Butter darübergeben.
2. Nun die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit ein wenig Butter anbraten und zur Semmelmasse geben.
3. Die Milch, Eier und Muskat mit einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren, über das Brot gießen und gut durchmischen - am besten die Masse für gut 30 Minuten ziehen lassen.
4. Danach mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen.
5. Eine Stoffserviette oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln - die beiden Enden mit einem Garn zusammen binden.
6. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Serviettenknödel ins leicht kochende Wasser hängen. Ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Danach vorsichtig auswickeln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

# Hollerstrauben

Zubereitungszeit: **15 min**      Portionen: **4**

## Zutaten

8 Holunderblüten-Dolden

150 g gesiebttes glattes Mehl

1 Prise Salz

2 Dotter (Größe M)

1 KL Speiseöl

$\frac{1}{8}$  l Milch

2 Eiklar (Größe M)

40 g Zucker

Speiseöl

2 EL Zimt-Staubzucker



## Zubereitung

1. Die Holunderblüten gut ausschütteln.
2. Für den Backteig das Mehl mit Salz, Dottern, Öl und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührbesen) verrühren. Das Eiklar steif schlagen und den Zucker nach und nach dazu geben. Den Einschnee mit einem Kochlöffel unter den Teig heben.
3. Die Holunderblüten durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und schwimmend in heißem Öl (160 Grad) goldgelb ausbacken. Die ausgebackenen Strauben auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Hollerstrauben sofort mit der Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen und warm servieren.