

Vronis Lieblingsshmankerl

Rahmschwammerl mit Trüffel an Parmesan-Knödel

Stand: 07.09.2021 [Bildnachweis](#)



Zutaten:

Für die Rahmschwammerl:

- 1 kg gemischte Waldpilze
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Sahne
- 1 El Trüffelbutter
- Abrieb einer 1/4 Zitrone
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Knödel:

- 400 g Knödelbrot
- 300 ml Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 ml Brühe

- 4 Eier
- 200 g Parmesan gerieben plus ein Stück zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen (nicht waschen!!!) und in mundgerechte Stücke schneiden, die Schalotten fein würfeln und beides in einem Topf in Butter goldgelb anbraten (darf wirklich braten, da sich das Aroma der Pilze durch braten erst richtig entfaltet). Die Blätter von den Thymianzweigen streifen und kurz mitbraten, danach mit dem Weißwein aufgießen und bis auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne hinzugeben und aufkochen, danach die Trüffelbutter zugeben. Köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist und mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Währenddessen die Milch für die Knödel handwarm erwärmen, die Zwiebel würfeln und glasig in Butter anbraten, mit etwas Brühe angießen und einregulieren lassen, bis die Flüssigkeit fast weg ist. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, die Zwiebeln hinzugeben, die warme Milch, Eier und Parmesan zugeben und locker durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3. In einem Topf Wasser mit gut Salz erhitzen (nicht kochen!). Mit feuchten Händen aus dem Teig Knödel formen. Nicht zu fest drücken, aber gut formen, damit die Knödel nicht zerfallen. Ca. 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Wenn die Knödel oben schwimmen, noch ca. 5 Minuten weiterziehen lassen.

4. Zum Garnieren Parmesan darüber hobeln und mit (evtl. Im Wald gefundenen) Sauerkleeblättern und Moosbeeren garnieren, nochmals Pfeffer darüber geben und evtl. Zitronenzesten.