

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SEMMELEKNÖDEL

Zutaten für 6 Stück:

250gr Semmelwürfel (Knödelbrot)
60g Butter
60g Zwiebeln
2dl Milch
40g Mehl
3 Eier
Etwas Salz und gehackte Petersilie.

Zubereitung:

Butter schmelzen, kleingeschnittene Zwiebeln darin hell anrösten.
Eier und Milch gut verschlagen, salzen, über die Semmelwürfel gießen.
Alle Zutaten vermengen, einige Minuten anziehen lassen, Mehl unterheben.

Mit nassen Händen 6 Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach wallend kochen.

Garungsdauer: ca. 12 Minuten

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

EIERSCHWAMMERLSAUCE

(Pfifferlinge)

Zutaten für 4 Personen:

ca. 800 g Eierschwammerl
80gr Zwiebeln feingeschnitten
2 Essl. Petersilie gehackt
60gr Butter od. Margarine
ca. 3/8 l Obers (Sahne)
ca. 3/8 l Suppe
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schwammerl putzen, gründlichst waschen, je nach Größe ganz belassen oder schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln kurz darin anschwitzen, Schwammerl begeben und durchrühren. Dünsten bis nur mehr wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Obers und Suppe beigießen. Mit Salz, etwas Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Nochmals kurz aufkochen lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**