

Schwammerlsauce mit Klößen

Zutaten für 2-3 Personen:

50 g getrocknete Steinpilze
1-2 TL Kümmel ganz
2-3 TL Salz, schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel,
2 Lorbeerblätter
6-8 Wacholderbeeren
50-100 g Weißwein oder 1 EL Zitronensaft
Worcestersauce

Schwitze:

100 g Sahne
2 -3 EL Butter
2 EL Mehl

6-8 Klöße:

750 g mehlig Kartoffeln
1-2 Eier, 1 TL Salz
100 g Mehl
25 g Kartoffelmehl
Evtl. Muskatnuss, 1 Scheibe Weißbrot, 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Pilze mit ½ l warmen Wasser übergießen und 1 - 2 Stunden quellen lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze abseihen, dabei das Wasser auffangen. Alle Zutaten bis auf Wein oder Zitronensaft in einen Topf geben mit dem Pilzwasser geben und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Nun den Wein oder den Zitronensaft hinzugeben. Die Lorbeerblätter entfernen. Eine Mehlschwitze herstellen, die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und hell durchschwitzen lassen, mit Sahne ablöschen und Pilzsauce auffüllen. Nochmals mit Salz und Pfeffer und evtl. Worcestersauce abschmecken.

Kartoffelklöße

Die Kartoffeln in 20 - 30 Min. gar kochen. Danach abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse geben. Einen Teig aus Kartoffeln, Ei, Salz, Mehl und Kartoffelmehl herstellen. Wenn der Teig klebt, fehlt noch etwas Mehl, ist er zu trocken, kann ein weiteres Ei helfen. Je nach Geschmack kann etwas Muskatnuss und in Butter geröstetes, gewürfeltes Weißbrot dazugeben werden. Aus dem Teig mit bemehlten Händen Klöße formen, evtl. in jeden Kloß einen Weißbrotwürfel drücken. In einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser in etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen, herausnehmen und mit der Schwammerlsauce servieren.