



## Chiemgauer Schwammerlsuppe mit Semmelknödel

Es herbstelt gewaltig und es ist Schwammerlzeit. Was passt da besser als eine gute, heiße Schwammerlsuppe mit Knödel als Seelentröster?

Zutaten für 4 Personen

- Für die Schwammerlsuppe:
- 600 g Schwammerl
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 1 gestrichener TL „Alpensteinsalz“
- 300 ml Wasser
- 2 TL „Echte Gmias-Suppn“
- 200 ml Weißwein
- 4 EL Balsamessig „Fichtenspitzen“
- 4 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Bund Petersilie
- Bio „Pfeffer“
- Für die Knödel:
- 300 g Knödelbrot
- 180 ml Milch
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Messerspitze „Alpensteinsalz“
- Bio „Pfeffer“
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Eier

Die Schwammerl, wenn sie sehr groß sind, halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Zwiebel abziehen und klein scheiden, Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Butter in einem großen Topf zerlassen und darin die Zwiebeln andünsten – nicht dunkel werden lassen.

Dann die Schwammerl mit Salz dazugeben und unter vorsichtigem Rühren ca. 10 Minuten braten.

Wasser, „Echte Gmias-Suppn“ und Wein einrühren und weiterköcheln lassen. Mehl mit etwas Wasser glattrühren und mit dem Schneebesen in die Suppe einrühren. Sahne und die Hälfte der Petersilie zugeben und bei geringer Hitze warm halten, nicht mehr kochen.

Knödelbrot in eine große Schüssel geben, Milch erwärmen, damit übergießen und sofort abdecken, damit der Dampf drinbleibt. Mindestens 10 Minuten stehenlassen.

In einer kleinen Pfanne die Zwiebelwürfel und die restliche Petersilie glasig dünsten.

Die Semmel-Milchmischung mit den Händen gut durchkneten und dann Zwiebel und Petersilie dazugeben. Die Eier darüber schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wieder alles gut durchkneten. Es sollte nun ein glatter, nicht zu feuchter Knödelteig entstanden sein. Wenn der Teig noch zu feucht ist, noch etwas Semmelbrösel dazugeben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen.

Aus Knödelteig mit leicht feuchten Händen 8 Knödeln formen. Wenn das Wasser kocht, die Knödel einlegen und mit der Temperatur heruntergehen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen – die Knödel im offenen Topf nur noch gar ziehen lassen. Nach etwa 20 Minuten schwimmen die Knödel oben und sind fertig. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Die Schwammerlsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Semmelknödel dazugeben und genießen.