



SEMMELNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Oignon(s), finement hachées
20 g	Beurre
200 g	Cubes de pain blanc
1 cs	Persil, finement hachées
85 g	Demi-crème acidulée
2	Œuf(s)
	Sel et poivre
	Noix de muscade

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1	Oignon(s), finement hachées
30 g	Beurre
750 g	Champignon(s), émincées
1 cc	Farine
200 ml	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre blanc
1 cs	Ciboulette, coupé fin

PRÉPARATION

1. Für die Semmelknödel: Zwiebel in Butter goldgelb anrösten. Mit Semmelwürfel und Petersilie vermischen.
2. QimiQ Classic schmelzen und überkühlen lassen. Sauerrahm und Eier dazugeben, würzen und über die Semmelwürfel gießen. Gut vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Aus der Masse gleich große Knödel formen, ins kochende Wasser einlegen und ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
4. Für die Pilzrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten.
5. Pilze dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit klarer Suppe aufgießen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Semmelknödel servieren.