

FRÄNKISCHE TAPAS



Pfüffer in Rahmsoße mit Semmelklößen

Semmelklöße

Zutaten:

6 altbackene Brötchen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1/4 lauwarme Milch
3 Eier
1 EL Mehl
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Speck, Knoblauch und Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend abkühlen lassen. Die 6 Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Eier, Zwiebeln, Mehl und die feingeschnittene Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eventuell Semmelmehl hinzugeben. Die Masse muss gut fest sein, damit die Klöße im Wasser nicht zerfallen. Mit feuchten Händen die Klöße formen und im heißem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Klöße sind fertig, wenn sie nach oben steigen.

Champignon-Rahmsoße

Zutaten:

500 g Champignons oder andere Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Speck
1 Bund Petersilie
1 Becher Sahne oder Kondensmilch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und den Speck kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend beiseite stellen. Die Champignons ebenfalls kleinschneiden und in einer Pfanne knusprig rausbraten. Jetzt die Sahne bzw. Kondensmilch, die feingehackte Petersilie und die Zwiebeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meine Mutter stellte die Soße aus Gemüsebrühe her, die sie mit Speisestärke band.