

Smetana - Nockerln mit Steinpilzen und Bergkäse

Kategorien: Nudeln, Nocken, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eier
150	Gramm	Blattspinat
750	Gramm	Mehl (griffig)
120	ml	Milch
		Salz
120	ml	Süßrahm (oder Schlagobers zum Vollenden)
150	Gramm	Bergkäse (gerieben)
100	Gramm	Zwiebeln
		Für die Röstzwiebeln:
		Sonnenblumenöl
		HFür die Steinpilzsauce:
600	Gramm	Steinpilze
3	Essl.	Butter
100	Gramm	Zwiebeln
120	ml	Süßrahm (oder Schlagobers)
120	ml	Sauerrahm
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Petersilie (gehackt)
		Zitronensaft
		Portionen: 10
		Kochdauer: 30 bis 60 Minuten

Anleitung:

Zubereitung: Für die Nockerln den gewaschenen Spinat mixen und mit Mehl, Eiern, Milch und Salz zu einem Nockerlteig verarbeiten. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Nockerlteig von einem nassen Brett hineinschaben oder mit einem Nockerlhobel hineinhobeln. Kurz aufkochen lassen, Nockerln herausheben, heiß abschrecken und im Sieb kurz abtropfen lassen.

Die noch heißen Nockerln in einer Pfanne mit der vorbereiteten Steinpilzsauce vermengen. Mit Süßrahm und geriebenem Bergkäse vermengen und mit den gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Für die Steinpilzsauce die geputzten Pilze fein schneiden. Zwiebeln feinhacken und in heißer Butter anlaufen lassen. Pilze dazugeben und kurz mitdünsten lassen. Säuren und süßen Rahm begeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie abschmecken.

Für die Zwiebelringe die Zwiebeln in Ringe schneiden, in heißem Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, herausheben, abtropfen lassen und mit Salz würzen.