



Semmelgröstel mit Champignonrahmsoße

Zutaten / Zubereitung für 2 Personen

Für das Semmelgröstel:

250 g altbackene Brötchen / Brezeln
1 Zwiebel
2 EL Butter
200 g Milch
3 Eier
2 EL Petersilie gehackt (frisch oder TK)
Salz / Pfeffer / Muskatnuss
ca. 3 EL Butterschmalz zum anbraten



Brötchen / Brezeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Milch + Eier verquirlen. Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, die Masse mit Gewürze abschmecken und für mind. 30 Minuten ruhen lassen. Das Gröstel im heißen Butterschmalz anbraten bis es gut Farbe angenommen hat und kross ist.

Tipp:

Du kannst die Masse gerne schon einige Stunden vorher zubereiten oder über Nacht ziehen lassen. Die Brötchen / Brezeln müssen die Milch-Eier-Mischung aufnehmen.

Für die Champignonrahmsoße:

400 g Champignons
4 Lauchzwiebeln
40 g Schwarzwälder Schinken (luftgetrocknet), bereits in dünne Scheiben geschnitten
1 Becher Crème Fraiche
1 TL Gemüsebrühe / -paste
3 EL Butter
Salz / Pfeffer

Champignons mit einem Küchenpapier säubern und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schinkenstreifen darin kross anbraten, herausnehmen und zur Seite legen. Die Pfanne nicht säubern und weitere 2 EL Butter zugeben, die Champignons in der heißen! Pfanne zusammen mit den Lauchzwiebel für ca. 3 Minuten anbraten. Crème Fraiche und Gemüsebrühe zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Den gebratenen Schinken etwas zerrupfen und auf die Soße legen (Vorsicht mit Salz, der Schinken ist schon salzig).

Wichtig:

Champignons immer heiß anbraten, da diese sonst zu viel Wasser abgeben und "matschig" werden. Salz entzieht ebenfalls Wasser, sodass erst am Ende gewürzt werden darf.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de