



Semmelgröstel mit Champignonrahmsoße

Die Mengenangabe bezieht sich auf 2-3 Portionen ohne Fleisch oder Salatbeilage.

Für das Semmelgröstel:

250 g altbackene Brötchen oder Laugengebäck
1 Zwiebel
2 EL Butter
200 g Milch
3 Eier
2 EL Petersilie, gehackt (frisch oder TK)
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
ca. 3 EL Butterschmalz zum Anbraten



Die Brötchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Zwiebel fein würfeln und in 2 EL Butter anschwitzen. Die Petersilie zugeben, kurz mit anschwitzen, Milch zugießen + erwärmen und mit den Eiern über die Brötchen geben.

Die Masse würzen und locker mit den Händen vermengen, anschließend für mind. 30 Min. ruhen lassen. Das Gröstel im heißen Butterschmalz anbraten bis es gut Farbe angenommen hat und kross ist.

Für die Champignonrahmsoße:

400 g Champignons
4 Lauchzwiebeln
ca. 6 Scheiben Schwarzwälder Schinken oder Speck
1 Becher Crème Fraîche
1 TL Gemüsebrühe
3 EL Butter
Salz / Pfeffer

Die Champignons halbieren und in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schinkenscheiben darin kross anbraten, herausnehmen und auf einem Küchentuch zur Seite legen. Die Pfanne nicht säubern und weitere 2 EL Butter erhitzen, die Champignons in der heißen Pfanne zusammen mit den Lauchzwiebel für ca. 3 Minuten anbraten. Crème Fraîche und Gemüsebrühe zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gröstel mit der Sauce und den krossen Schinkenscheiben servieren.
Dazu passt Fleisch (Gans, Rinderbraten, Schweinefilet...) oder auch ein Feldsalat.

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

Tipp:

- Die Masse für das Gröstel kann gerne schon einige Stunden vorher zubereitet werden oder und auch über Nacht im Kühlschrank ziehen. Die Brötchen müssen die Milch-Eier-Mischung aufnehmen können.
- Runde die Soße mit Zitronenabrieb oder einem Schuss Weißwein oder Sherry ab.

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

www.lalalecker.de