

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Semmelknödel mit Zwetschgen-Pilz-Ragout



Monatsmenu August 2018 / 4 Personen

### Semmelknödel

4 Schlumbibrötli	in dünne Scheiben schneiden und einen Tag trocknen lassen
wenig Öl	in einer Pfanne erwärmen
1 grosse Zwiebel, fein geschnitten	andünsten, leicht abkühlen lassen
1 dl Milch	leicht erwärmen
1 Bd. Petersilie glatt, fein gehackt	
2-3 Eier, verquirlt	alle Zutaten zu den Schlumbis geben, die Masse gut vermischen und das Brot zerdrücken
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
	die Knödel formen und 20 Minuten in leicht köchelndem, gesalzenem Wasser gar ziehen lassen

### Zwetschgen-Pilz-Ragout

wenig Öl	erhitzen
1 Zwiebel, fein geschnitten	andünsten
1 KL Zucker	zugeben und karamellisieren
4 EL Apfelessig	
2 dl Apfelwein	beigeben und köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat
300 g Zwetschgen	vierteln, entsteinen, in die Sauce geben und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln
wenig Nelkenpulver	
Salz, Pfeffer	würzen
600 g Pfifferlinge, geputzt	beigeben
1-2 EL Maizena	in wenig Wasser auflösen, zugeben, verrühren
1 dl Halbrahm, geschlagen	darunterheben

Die Ebenrainköchin wünscht „à Guete“

## ErnährungPlus

mehr als essen und trinken

Landwirtschaftliches Zentrum **EBENRAIN** | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach  
 www.ebenrain.ch | Telefon: 061 552 21 21 | Fax: 061 552 21 55 | E-Mail: lze@bl.ch