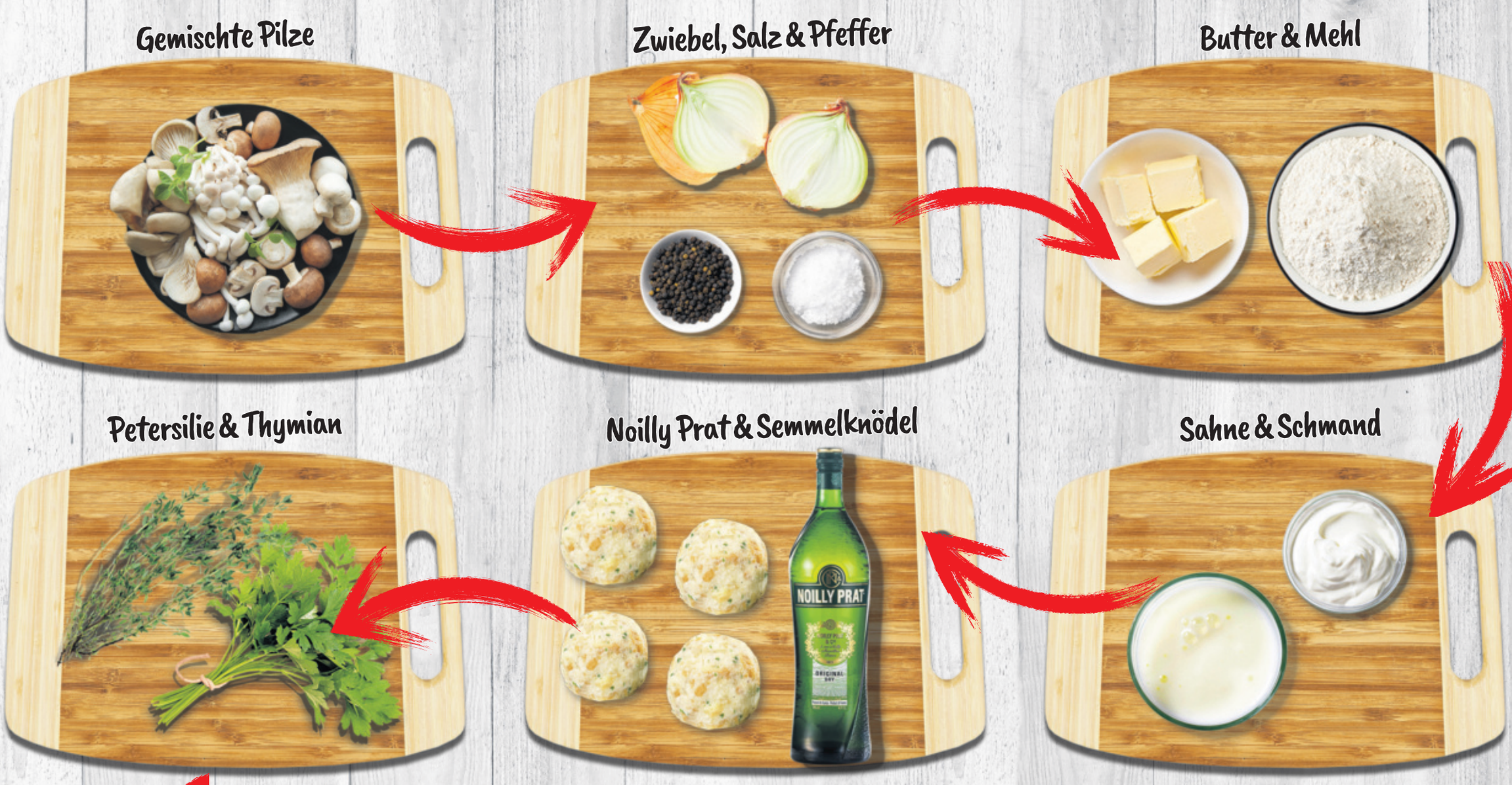
Schwammerl-Pfanne nach Oktoberfest-Art

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

O'zapft is. Gestern haben die Wiesn 2025 begonnen, das Oktoberfest lockt wieder Millionen Besucher nach München, um zünftig zu feiern und Bier zu trinken. Aber auch bei uns im Rheinland wird den bayrischen Genüssen in dieser Zeit nur allzu gerne gefrönt. Herrlich deftige Gerichte sind schließlich immer eine sichere Bank. Die müssen nicht mal Fleisch enthalten. Rahmschwammerl sind auch ein Klassiker der Wiesn. Und den zaubern wir hier auf den Tisch, so haben alle Spaß am Oktober-festschmankerl.

Zutaten — Portionen: 4

600 g	gemischte Pilze
1	Zwiebel, etwas Salz & Pfeffer
50 g	Butter & 1 EL Mehl
3 EL	Noilly Prat & 250 ml Sahne
2-3 EL	Schmand
1 Bund	Petersilie & 5 Thymianzweige
4	Semmelknödel



Zubereitung: So wird's gemacht

- Die **Semmelknödel** nach Packungsanweisung zubereiten.
- **Zwiebel** fein hacken, die gemischten Pilze putzen, grob zerteilen. **Thymian** abzupfen, **Petersilie** hacken.
- **Butter** in einer tiefen Pfanne erhitzen, **Zwiebeln** glasig andünsten.
- Die **gemischten Pilze** zugeben, unter Rühren anbraten, salzen und pfeffern.
- Die **Thymianblättchen** hinzugeben. Nach ein paar Minuten mit **Noilly Prat** (französischer Wermut, alternativ geht auch Martini Dry) ablöschen.
- **Mehl** über die Pilze stäuben und die Sahne zugießen. Das Ganze kurz aufkochen, dann **Schmand** unterrühren. Köcheln lassen bis zur gewünschten Konsistenz.
- Die **gehackte Petersilie** untermischen und nochmal mit **Pfeffer und Salz** abschmecken.
- **Knödel** aus dem Wasser heben und sofort mit den **Rahmschwammerln** servieren.
- Wer die **Semmelknödel selbst machen** will, braucht 10 altbackene Brötchen, 1 fein gehackte Zwiebel, 30 g Butter, ca. 400 ml lauwarme Milch, 4 bis 5 Eier und 2 EL Semmelbrösel sowie ein Bund Petersilie, fein gehackt.
- **Knödelbrötchen** in eine große Schüssel geben, salzen. Mit **lauwarmer Milch** übergießen, halbe Stunde ziehen lassen. **Butter** in einer Pfanne erhitzen, **Zwiebeln** zusammen mit der **Petersilie** glasig dünsten. Zwiebelmischung zu eingeweichten Brötchen geben, **Eier** unterrühren, **Semmelbrösel** dazugeben. Alles gut verkneten. Teig 20 Minuten ruhen lassen.
- **Wasser** in großem Topf zum Kochen bringen, **salzen**. Hitze reduzieren. Knödel bei halb aufgelegtem Deckel gar ziehen lassen (ca. 20 Minuten).

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Oktoberfestschmankerl im Überblick

- **Obazda:** Klassiker in Bayern (gibt es aber auch in der Schweiz). Bedeutet so viel wie „Angedrückter" oder „Vermischter". Camembert, Brie oder anderer Weichkäse werden zerdrückt, mit Butter und Gewürzen (Paprika, Kümmel und/oder Zwiebeln, Salz, Pfeffer) vermischt.
- **Haxn:** Eisbein vom Schwein, im Ofen gebraten. Krosse Schwarte, das Fleisch fällt vom Knochen ab.
- **Ochsenfleisch:** Am Spiess gebraten, das dauert bis zu 26 Stunden.
- **Radi:** Bierrettich, übrigens nicht verwandt mit Meerrettich, wird fein gehobelt und gesalzen serviert.
- **Hendl:** Hähnchen, mit Pfeffer und Paprika gewürzt, mit Butter bestrichen, knusprig ausgebacken.



- **Weißwurst:** Brühwurst aus Kalb- und Schweinefleisch, die ungepökelt zubereitet wird. Traditionell gibt es dazu süßen Senf und Brezn. In Bayern nur bis 12 Uhr zu essen.
- **Brezn:** Bayrisches Laugengebäck, typisch ist, dass „Arme" und „Bauch" gleich dick sind und die Oberfläche gerissen ist.
- **Steckerlfisch:** Am Stab gebratene Weißfische, Forellen, Makrelen.
- **Leberkäse-Semmel:** Dicke Scheibe bayrischer Leberkäse mit süßem Senf.