



SUSANNE KASTNER

Demokratie darf nicht soweit gehen, dass in der Familie darüber abgestimmt wird, wer der Vater ist.

Willy Brandt

Mitglied des Deutschen Bundestages

Parl. Geschäftsführerin der SPD-Bundestagsfraktion

Semmelknödel mit Pilzsoße



2012

Dieses Gericht, so behaupten zumindest böse Zungen, muss im Lokal immer vorab bezahlt werden. Allerdings sollte man sich schon fünf mal überlegen, ob man eine Einladung des politischen Konkurrenten zu einem »Semmelknödel-Pilzsoßen-Gericht« annimmt. Da wäre ein neutraler Vorkoster sicher angebracht. Sollte die Politik mir einmal Zeit lassen, suche ich die Pilze frisch in unsern fränkischen Wäldern.

ZUTATEN

Für die Semmelknödel:

8 alte Semmeln

1/4 l heiße Milch

3 Eier

Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Petersilie

Für die Pilzsoße:

1 Pfund Pilze (frisch oder TK)

250 g Bauchfleisch

Suppenbrühe

Mehl

Sahne

Zwiebeln, Knoblauch

Salz, Pfeffer, Kräuter

ZUBEREITUNG

Semmelknödel:

Semmeln kleinschneiden, mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen. Mit den Eiern und der Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel dazugeben, bis die Masse formbar ist. Knödel formen und ins kochende Wasser geben. 15 Minuten ziehen lassen.

Pilzsoße:

Bauchfleisch, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und anbraten. Mit Brühe aufgießen und Mehl dazugeben. Die Pilze putzen, in die Pfanne hinzugeben und garen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Zum Schluss die Sahne untermischen.