



FrISChe Pfifferlinge in Rahm mit frischen Pflaumen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein bayrisches Saisongericht von August / Oktober, auch ohne Fleisch ein Genuss

Zutaten

- 500 g frISChe, geputzte Pfifferlinge
- 150 g vollreife entkernte Pflaumen
- 4 - 5 altbackene Brötchen
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 2 ganze Eier
- Ca. 1/8 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l saure Sahne
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- Etwas Panierbrot
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Semmelknödel:

Schritt2

Die Brötchen in dickere Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen.

Schritt3

Zum Durchziehen abgedeckt ca. 10 min. zur Seite stellen.

Schritt4

Den gewürfelten Speck und die gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen, Petersilie dazu geben, zu den Brötchen geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Ev. 1 - 2 Esslöffel Panierbrot und die Eier dazu geben, locker verarbeiten.

Schritt6

Mit angefeuchteten Händen, zunächst einen kleinen kleine Semmelknödel als Probe "formen".,

Schritt7

In Salzwasser ca. 10 leise "Simmern" lassen, bis der Semmelknödel oben schwimmt, prüfen.

Schritt8

Die Pfifferlinge in Rahm.

Schritt9

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Mit Speck und Zwiebeln anschwitzen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt11

Die Sahne aufgießen, 5 - 6 Minuten schmoren lassen.

Schritt12

Die Pflaumen entkernen, vierteln und proportional im Verhältnis 4:1 zu den Pfifferlingen geben, kurz zusammen 1 - 2 min. köcheln lassen.(Denn die Pflaumen und Pfifferlinge sollen ihren „Biss“ behalten)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Pfifferlinge über den Semmelknödeln anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, kräuter, pfifferlinge, Pflaumen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-pfifferlinge-in-rahm-mit-frischen-pflaumen/>