

# 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/>