

Kartoffelknödel

auf Pilzragout



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 800 g ERNTEKRONE Champignons
- 250 ml Rotwein trocken
- 300 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 2 EL FRISAN Pflanzenmargarine
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 TL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Prise Zucker, Salz und COOK! Pfeffer
- 1,2 kg ERNTEKRONE Kartoffeln (mehlig kochend)
- 350 g KÜCHENSTOLZ Stärke
- 120 ml heißes Wasser
- 1 TL Salz
-
- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 3 EL FRISAN Pflanzenmargarine
- ½ TL COOK! Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Für das Pilzragout alle Champignons halbieren, die Zwiebeln würfeln, die Karotten in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken.
2. Das zerkleinerte Gemüse in der Hälfte der Pflanzenmargarine in einem Bräter kräftig anrösten. Tomatenmark, Zucker, Salz, Pfeffer, Mehl und Thymian dazugeben und einige Minuten mitrösten.
3. Währenddessen in einer großen Pfanne die Pilze (ohne Salz) in der übrigen Margarine goldbraun braten. Danach zum Gemüse im Bräter geben.
4. Alles mit Rotwein ablöschen und einige Minuten aufkochen lassen. Dann mit Gemüsebrühe aufgießen.
5. Das Pilzragout abgedeckt für eine halbe Stunde köcheln lassen – danach warm halten.
6. Für die Knödel zunächst die Kartoffeln mit Schale für 20 Minuten kochen, kurz abtrocknen lassen und schälen.
7. Die geschälten, noch heißen Kartoffeln durch eine feine Presse geben und mit Salz, Stärke und heißem Wasser zügig vermengen, bis ein glatter, klumpchenfreier Teig entstanden ist.
8. Danach die Knödelmasse mit feuchten Händen zu 8 gleich großen Kugeln formen.
9. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die vorbereiteten Kartoffelknödel hineingeben und für 15–20 Minuten darin sieden lassen (auf keinen Fall kochen).
10. In der Zwischenzeit die Semmelbrösel zusammen mit Pflanzenmargarine und Thymian in einer Pfanne goldbraun anrösten.
11. Die fertigen Knödel aus dem Wasser schöpfen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreut auf dem Pilzragout servieren.