

Kartoffel-Knöpfele

mit Pilzragout



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kartoffel-Knöpfele:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
400 g BIO SONNE Kartoffeln
1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
½ TL Salz

Pilzragout:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln
2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
2 COOK! Lorbeerblätter
1 Becher LANDFEIN Crème fraîche
800 g ERNTEKRONE Champignons
500 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
250 ml halbtrockener Weißwein
(zum Beispiel: Colombar
Grande Reserve IGP)
2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
2 EL LANDFEIN Butter
1 EL Senf
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise COOK! Thymian, 1 Prise Salz

¼ Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, alles fein würfeln und die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Das Mehl in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett leicht bräunen.
3. Danach Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin anbraten - sobald sie zu Bräunen beginnen, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.
4. Alles gleichmäßig bräunen und gebräuntes Mehl sowie Senf unterrühren - alles mit Weißwein ablöschen.
5. Die Pilze mit Gemüsebrühe aufgießen, die übrigen Gewürze hinzufügen und abgedeckt für 15-20 Minuten köcheln lassen.
6. Das Pilzragout mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für die Knöpfele zunächst die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und danach durch eine Kartoffelpresse geben.
8. Die Kartoffelmasse mit Ei, Mehl, Stärke und Salz vermengen und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Strängen ausrollen.
9. Mit einem scharfen Messer ein Zentimeter dicke Stücke abschneiden.
10. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Knöpfele portionsweise für 4-5 Minuten darin garen (bis sie an der Oberfläche schwimmen).
11. Zum Schluss die frischen Knöpfele gemeinsam mit dem Pilzragout und frisch gehackten Kräutern servieren.