

Bunte Knödel mit Saarbrücker Pilzen

 happy-mahlzeit.com/2021/02/02/bunte-knoedel-mit-saarbruecker-pilzen/

Zutaten für 4 Personen

Für die Knödel:

- 300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 300 g Brötchen vom Vortag
- 50 g Hartweizengrieß
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL Butter
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die bunten Knödel:

- 100 g Spinat, gekocht und gemix für Spinat-Knödel
- 100 g Rote Bete, gekocht und gemixt
- 100 g Hartkäse, gerieben für Käse-Knödel

Für das Pilz-Ragout:

- 500 g gemischte Pilze, z.B. Kräutersaitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons
- 50 g getrocknete Pilze
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Trauben
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Kräuter-Balsamico
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Knödelwasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Stärke
- 1 EL Crème fraîche
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die am Vortag gekochten Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Brötchen vom Vortag klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Mit Milch ablöschen, würzen, kurz ziehen lassen und über die Brotwürfel gießen. Kartoffeln, Grieß und die Eier dazugeben und alles gut durchkneten.

Für die bunten Knödel die Grundmasse in 3 Schüsseln aufteilen. Eine Portion mit Spinat, eine Portion mit der Roten Bete und eine Portion mit dem Käse gut vermengen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in drei 8 cm dicke Rollen formen, in 12 Stücke schneiden und zu Knödeln (4-5 cm) rollen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, sofort die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 8 Minuten darin ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Für das Pilz-Ragout Schalotten, Knoblauch und Pilze vorbereiten und schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die Pilze darin anbraten. Die Trauben hinzugeben und auch leicht mit anbraten. Die getrockneten Pilze hinzugeben und etwas salzen. Mit Weißwein ablöschen und den Balsamico hinzugeben. Die Stärke mit etwas Weißwein auflösen, Kräuter und etwas Knödelwasser dazugeben. Zuletzt die Crème fraîche zufügen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: SR – Mit Herz am Herd vom 30.11.2019