KÜCHENArt
GUSTO PURO SEIT 2007
RADIO Siegen

TIROLER KASPRESSKNÖDEL

Mit Waldpilzrahm und gebratenem Junglauch



GENUSS & HARMONIE
DIE FRISCHEMACHER

WIR SIND DIE VERANTWORTUNG

AI refined with AI

TIROLER KASPRESSKNÖDEL

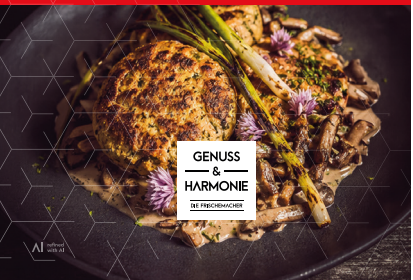
Mit Waldpilzrahm und gebratenem Junglauch

KNÖDEL:

Petersilie	100 g
Knödelbrot	450 g
Eier	6 Stk.
Milch	750 ml
Zwiebeln gewürfelt	200 g
Butter	50 g
Bergkäse	150 g
Creme Fraiche	3 EL
Mehl	3 EL
Salz, Pfeffer, Muskat	

WALDPILZRAGOUT:

Pilze (Champignon/Pfifferlinge/Steinpilze)	750 g
Sahne	300 ml
Gemüsebrühe	225 ml
Mehl	100 g
Butter	80 g
Zwiebel	150 g
Salz, Pfeffer	
Petersilie glatt	10 g
Junglauch	



ZUBEREITUNG:

KASPRESSKNÖDEL

Zwiebel in Würfel schneiden und den Petersilie hacken, Die Butter in einen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen, mit der Milch aufgießen und den Petersilie zum Schluss dazugeben kurz aufkochen lassen und das Knödelbrot damit übergießen . Ca. 15 min ziehen lassen und anschließend die Eier, Creme Fraiche und Mehl dazugeben und leicht unterheben zum Schluss wird der geriebene Bergkäse untergehoben das es eine lockere Masse ergibt.

Einfach ist es das ganze gleichmäßig mit einem Eisportionierer zu portionieren und in einer Pfanne auf beiden Seiten goldgelb braten.

WALDPILZRAGOUT

Zwiebeln fein würfeln, Pilze putzen und in Scheiben oder Viertel schneiden Butter erhitzen einen Schuss Olivenöl dazugeben und die Pilze darin anschwitzen, die Zwiebeln dazugeben und den Pilzsud leicht reduzieren lassen anschließend dann mit dem Mehl bestäuben und mit Brühe und Sahne aufgießen und langsam aufkochen lassen.

Gewürze und gehackte Petersilie dazugeben und abschmecken.

GEBRATENER JUNGLAUCH

Junglauch, die Wurzeln kürzen und welke Blattspitzen abtrennen. Den Lauch im ganzen lassen oder in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und den Junglauch in die heiße Pfanne legen. Von jeder Seite etwa 2-3 Minuten anbraten, bis er weich ist und Röstaromen entwickelt. Mit Salz und Pfeffer würzen

ANRICHTEN

Waldpilze in einen tiefen Teller geben, die Kasspressknödel darauf setzen mit dem Junglauch und den Blüten garnieren.