



# KARTOFFELKNÖDEL MIT GANSLFÜLLUNG AUF INGWER-RAHM-ROTKOHL



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Dickt nicht nach



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>150 g</b>	Gans Fleisch, gegart
<b>100 g</b>	Wurzelgemüse, Brunoise
<b>30 g</b>	Preiselbeerekonfitüre
	Salz und Pfeffer
<b>3 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>3 g</b>	Koriander, fein gehackt
<b>1 g</b>	Thymian, fein gehackt
	Peterli, fein gehackt

### FÜR DEN KARTOFFELTEIG

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>500 g</b>	Kartoffeln, geschält, gegart, gepresst
<b>3</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	Weissmehl, griffig
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

### FÜR DEN INGWER-RAHM-ROTKOHL

<b>250 g</b>	
<b>800 g</b>	Rotkohl, julienne
<b>500 ml</b>	Orangensaft
<b>400 ml</b>	Rotwein
<b>30 g</b>	Ingwerknolle, fein geschnitten
<b>100 g</b>	Preiselbeerekonfitüre
<b>0.5 g</b>	Zimt
<b>1 g</b>	Kümmel, gemahlen
<b>20 g</b>	Zucker
	Salz und Pfeffer
<b>20 ml</b>	Pflanzenöl
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Für den Teig alle Zutaten gemeinsam rasch zu einem Teig verkneten.
3. Etwas Kartoffelteig in der Hand flach drücken, etwas Füllung draufgeben, einschlagen und zu einem Knödel formen. Im Salzwasser garen.
4. Rotkohl mit Orangensaft, Rotwein, Ingwer, Konfitüre und Gewürzen marinieren.
5. Zwiebeln in Öl anschwitzen, Rotkohl dazugeben und zugedeckt weich kochen. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz

aufkochen lassen.

6. Kartoffelknödel auf Ingwer-Rahm-Rotkraut anrichten und servieren.