



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

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

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

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

FÜR DEN INGWER-RAHM-ROTKOHL

250 g	
800 g	Rotkohl, julienne
500 ml	Orangensaft
400 ml	Rotwein
30 g	Ingwerknolle, fein geschnitten
100 g	Preiselbeerekonfitüre
0.5 g	Zimt
1 g	Kümmel, gemahlen
20 g	Zucker
	Salz und Pfeffer
20 ml	Pflanzenöl
100 g	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.