



PILZRAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

100 g Zwiebel(n)

80 g Butter

200 g Milch

0.5 Bund Peterli, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, gemahlen

250 g

4 Ei(er)

FÜR DAS PILZRAGOUT

250 g

1 Knoblauchzehe(n)

1 Zwiebel(n)

4 EL Olivenöl

125 g Weisswein

125 g Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss

300 g Champignons

200 g Kräuterseitlinge

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel: Zwiebel halbieren, in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter dazugeben und 2 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.
3. Milch dazugeben und 1 Min./60 °C/ Stufe 1 erwärmen. Petersilie dazugeben und würzen.
4. Die Mischung über das Knödelbrot gießen, Eier dazugeben und gut vermengen. 30 Minuten rasten lassen und Knödel formen. Mixtopf spülen.
5. Für das Ragout: Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
6. Olivenöl dazugeben und 4 Min./120 °C dünsten.
7. Mit Weißwein ablöschen. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und würzen.
8. Varoma Behälter mit den Knödeln befüllen, aufsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
9. Die Pilze in der Zwischenzeit schneiden und in einer Pfanne

ansautieren.

10 Zum Schluss QimiQ Sahne-Basis und Pilze dazugeben. 1 Min./120 °C/Stufe 1 kochen. Abschmecken und servieren.