



KARTOFFELKNÖDEL MIT GANSLFÜLLUNG AUF INGWER-RAHM-ROTKRAUT (QC)



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Füllungen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Gans Fleisch_Viande d'oise,
100 g	Wurzelgemüse, Brunoise
30 g	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
3 g	Ail, finement hachées
3 g	Coriandre, finement hachées
1 g	Thymian, finement hachées
	Persil, finement hachées

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Kartoffeln, geschält, gegart, gepresst
3	Jaune(s) d'œuf
200 g	Farine, griffig
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée

FÜR DAS INGWER-RAHM-ROTKRAUT

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
800 g	Blaukraut,
500 ml	Jus d'orange
400 ml	Rotwein
30 g	Gingembre frais, coupé fin
100 g	Confiture d'airelles
0.5 g	Cannelle
1 g	Cumin, moulues
20 g	Sucre
	Sel et poivre
20 ml	Huile végétale
100 g	Oignon(s), haché

PRÉPARATION

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. Rotkraut mit Orangensaft, Rotwein, Ingwer, Marmelade und Gewürzen marinieren.
5. Zwiebeln in Öl anschwitzen, Rotkraut dazugeben und zugedeckt weich kochen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
6. Kartoffelknödel auf Ingwer-Rahm-Rotkraut anrichten und servieren.