



PILZRAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL_RAGOÛT DE CHAMPIGNONS AVEC QUENELLES DE PAIN (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
 - Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance crémeuse en un clin d'œil
 - Une consistance crémeuse en un clin d'œil
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
 - Pas de lien supplémentaire nécessaire



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL_POUR LES QUENELLES DE PAIN

100 g	Oignon(s)
80 g	Beurre
200 g	Lait
0.5 bouquet(s)	Persil, finement hachées
	Sel
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Noix de muscade, moulues
250 g	
4	Œuf(s)

FÜR DAS PILZRAGOUT_POUR LE RAGOÛT DE CHAMPIGNONS

250 g	
1	Gousse(s) d'ail
1	Oignon(s)
4 cs	Huile d'olive
125 g	Vin blanc
125 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel
	Poivre noir, moulues
	Noix de muscade
300 g	Champignons
200 g	Pleurotes du panicaut
1 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Knödel: Zwiebel halbieren, in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

– Pour les boulettes : couper l'oignon en deux, le mettre dans le bol du mixeur, l'émincer 3 sec. / vitesse 6 et le faire

descendre avec la spatule.

2. Butter dazugeben und 2 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.

– Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 2 min/120 °C/phase

1.

3. Milch dazugeben und 1 Min./60 °C/ Stufe 1 erwärmen. Petersilie dazugeben und würzen.

– Ajouter le lait et chauffer 1 min/60 °C/niveau 1. Ajouter le persil et assaisonner.

4. Die Mischung über das Knödelbrot gießen, Eier dazugeben und gut vermengen. 30 Minuten rasten lassen und Knödel formen. Mixtopf spülen.

– Verser le mélange sur le pain des quenelles, ajouter les œufs et bien mélanger. Laisser reposer 30 minutes et former des quenelles. Rincer le bol du mixeur.

5. Für das Ragout: Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

– Pour le ragoût : mettre l'ail et l'oignon dans le bol du mixeur, hacher 3 secondes/vitesse

5.

6. Olivenöl dazugeben und 4 Min./120 °C dünsten.

– Ajouter l'huile d'olive et faire cuire à la vapeur pendant 4 minutes/120 °C.

7. Mit Weißwein ablöschen. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und würzen.

– Mouiller avec le vin blanc. Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et assaisonner.

8. Varoma Behälter mit den Knödeln befüllen, aufsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen.

– Remplir le récipient Varoma avec les boulettes, le poser sur le dessus et faire cuire 25 min/Varoma/niveau 1.

9. Die Pilze in der Zwischenzeit schneiden und in einer Pfanne ansautieren.

– Remplir le récipient Varoma avec les boulettes, le poser sur le dessus et faire cuire 25 min/Varoma/niveau 1.

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

– A la fin, ajouter la base de crème QimiQ et les champignons. Cuire pendant 1 minute/120 °C/niveau 1. Rectifier l'assaisonnement et servir.