



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



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Gans Fleisch, gegart
100 g	Wurzelgemüse, Brunoise
30 g	Preiselbeermarmelade
	Salz und Pfeffer
3 g	Knoblauch, fein gehackt
3 g	Koriander, fein gehackt
1 g	Thymian, fein gehackt
	Petersilie, fein gehackt

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Kartoffeln, geschält, gegart, gepresst
3	Eigelb
200 g	Mehl, griffig
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

FÜR DAS INGWER-RAHM-ROTKRAUT

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
800 g	Blaukraut,
500 ml	Orangensaft
400 ml	Rotwein
30 g	Ingwerknolle, fein geschnitten
100 g	Preiselbeermarmelade
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. 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.