

PILZRAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

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





ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

FUR DIE SEMMELKNODEL	
100 g	Zwiebel(n)
80 g	Butter
200 g	Milch
0.5 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, gemahlen
250 g	Knödelbrot
4	Ei(er)
FÜR DAS PILZRAGOUT	
250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Knohlauchzehe(n)

QimiQ Sahne-Basis
Knoblauchzehe(n)
Zwiebel(n)
Olivenöl
Weißwein
Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
Salz
Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Muskatnuss
Champignons
Kräuterseitlinge
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
- 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.

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