



# 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

<b>100 g</b>	Zwiebel(n)
<b>80 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Milch
<b>0.5 Bund</b>	Petersilie, fein gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, gemahlen
<b>250 g</b>	Knödelbrot
<b>4</b>	Ei(er)

### FÜR DAS PILZRAGOUT

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1</b>	Zwiebel(n)
<b>4 EL</b>	Olivenöl
<b>125 g</b>	Weißwein
<b>125 g</b>	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Muskatnuss
<b>300 g</b>	Champignons
<b>200 g</b>	Kräuterseitlinge
<b>1 Bund</b>	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.