



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



## QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g QimiQ Classic,
- 150 g Carne d'oca,
- 100 g Radici commestibili, Brunoise
- 30 g Marmellata di mirtilli rossi
- Sale i pepe
- 3 g Aglio,
- 3 g Coriandolo,
- 1 g Timo,
- Prezzemolo,

### FÜR DEN KARTOFFELTEIG

- 125 g QimiQ Classic,
- 500 g Patate, pelate e cotte,
- 3 Tuorlo d'uovo
- 200 g Farina, griffig
- Sale i pepe
- Noce moscata,

### FÜR DAS INGWER-RAHM-ROTKRAUT

- 250 g QimiQ Classic,
- 800 g Cavolo rosso,
- 500 Succo d'arancia
- 400 Vino rosso
- 30 g Radice di zenzero,
- 100 g Marmellata di mirtilli rossi
- 0.5 g Cannella
- 1 g Cumino,
- 20 g Zucchero
- Sale i pepe
- 20 Olio vegetale
- 100 g Cipolla (Cipolle),

## PREPARAZIONE

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.