

# Pilzragout mit Kartoffelknödel

## Zutaten

### Knödel

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Speisestärke
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 2 Scheiben Roggensauerteigbrot
- 2 EL Margarine

### Pilzragout

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, ...)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 2 TL dunkles Miso
- 1 Lorbeerblatt
- 5-6 Zweige Thymian
- 400 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Speisestärke

## Zubereitung

Für die Knödel die Kartoffeln waschen und ungeschält **20 bis 25 Minuten** gar kochen. Abgießen, kalt abschrecken, noch warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der Stärke verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen. Abgedeckt **etwa 60 Minuten** kalt stellen.

Inzwischen das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Margarine in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten.

Für das Pilzragout die Steinpilze in einer Schale mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen. Die Pilze putzen und klein schneiden (in dünne Scheiben). Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein schneiden.

In einem schweren Topf das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und frische Pilze darin bei mittlerer Hitze kräftig anbraten. Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren, dann mit Rotwein ablöschen. Die Steinpilze mitsamt Einweichwasser hinzufügen. Miso, Lorbeer, Thymian, Brühe, etwas Salz und Pfeffer einrühren, aufkochen und **10 Minuten** ohne Deckel kochen lassen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Vom Herd nehmen.

Während der Ragoutgarzeit für die Knödel reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit angefeuchteten Händen etwa acht 5 cm große Kugeln formen, diese etwas flach drücken und je 1 TL Brotwürfel als Füllung darauf geben. Gut verschließen und die Knödel rund formen. Ins kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel bei kleiner Hitze **10 - 15 Minuten** gar ziehen lassen.

Das Pilzragout erhitzen und abschmecken. Die Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, dann mit dem Pilzragout auf zwei Tellern anrichten.



Dazu noch einen knackigen grünen Salat servieren.

From: <https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link: [https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:kartoffelknoedel\\_mit\\_pilzragout](https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:kartoffelknoedel_mit_pilzragout)

Last update: **09.12.2024 15:20**

