



die Ebenrainköchin empfiehlt..

Pilz-Knöpfli-Pfanne mit Kabis-Rosenkohlgemüse

Monatsmenü Dezember 2013

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Stehen lassen: ca. 30 Minuten



Knöpfli

300 g Mehl
1 KL Salz
Muskatnuss
3 Eier
150 g Quark
1,5 dl Milch

in einer Schüssel mischen

verrühren, zugeben, zu einem glatten Teig rühren bis er Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten stehen lassen.

2 l Wasser
1 EL Salz

aufkochen

beifügen

Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb streichen oder auf ein nass abgspültes Küchbrett geben, mit einem Messer feine Streifen direkt ins knapp siedende Salzwasser schneiden

Wenn sie an die Wasseroberfläche aufsteigen, weitere 1-2 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen, warm stellen

Pilze

1 EL Bratbutter oder HOLL-Rapsöl
400 g Pilze geputzt, in Scheiben geschnitten
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 EL Thymianblättchen
1 dl Gemüsebouillon
Salz

in einer Bratpfanne erhitzen

anbraten

zugeben, mitdämpfen.

Spätzli und Thymian dazugeben, kurz mitbraten.

ablöschen

Pfeffer aus der Mühle

würzen

50 g Bergkäse, gerieben

darüber streuen

Variante: Selbst gemachte Knöpfli durch 500 g frische Knöpfli aus dem Kühlregal ersetzen.

Kabis-Rosenkohlgemüse als Beilage

½ EL Butter	schmelzen
300 g Weisskabis, fein geschnitten	
1 ½ dl Gemüsebouillon	ablöschen, zugedeckt ca. 20 Min. dämpfen
300 g Rosenkohl, geviertelt	zugeben, ca. 20 Min. knapp weich dämpfen
1 dl Saucenrahm oder 1 KL Maizena mit wenig Wasser angerührt und 1 dl Rahm	zugeben, mischen, erhitzen
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	würzen



Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete".