

Herzhafte Bauernschinken-Knödel mit Schwammerl-ragout



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Knödel:

180 g Original Reiter Innviertler Bauernschinken
2 Zwiebeln
30 g Butter
150 ml Milch
250 g Semmelwürfel
1 Bund Petersil
2 Eier
50 g universal Weizenmehl
Msp. Muskatnuss

Schwammerlragout:

800 g gemischte Schwammerl
4 Stück Jungzwiebel
30 g Butter
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 EL universal Weizenmehl
100 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Obers
1 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel den Bauernschinken grob würfeln und die Zwiebeln fein würfeln. Beides in der Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe 10 Minuten anschwitzen. Milch zugeben und einmal aufkochen.
2. Semmelwürfel in eine große Schüssel geben, Milch-Schinkenmischungen darübergießen und alles kurz vermengen. Petersil fein schneiden und mit den Eiern, Mehl, Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer zu den Semmelwürfeln geben.
3. Alles mit den Händen kräftig verkneten und abgedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
4. Währenddessen Schwammerl und Jungzwiebel kleinschneiden. Beides in einem Topf mit Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomatenmark und Mehl zugeben und kurz mitbraten.
5. Weißwein und Gemüsebrühe zugeben, einmal aufkochen und etwa 20 Minuten leicht köcheln.
6. Aus der Semmelmasse 8 Knödel formen und diese in kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und Knödel etwa 20 Minuten ziehen lassen.
7. Obers zum Schwammerlragout geben und nochmals kurz aufkochen, Schnittlauch fein schneiden.
8. Das Schwammerlragout in tiefe Teller geben und mit einem Knödel belegen. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch bestreuen. Restliche Knödel separat servieren.

REITER Tipp:

Die Knödelmasse kann problemlos am Vortag zubereitet werden.