



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

KÜRBIS KARTOFFEL KNÖDEL:

HOKKAIDO-KÜRBIS

(GEWÜRFELT CA. 600 G)

KARTOFFELN 750 G

1 ¼ TASSE SPEISESTÄRKE

EINE KRÄFTIGE PRISE MUSKAT

SALZ

STEINPILZRAGOUT:

500 G STEINPILZE

CA. 150 G GROSSE ZWIEBEL

1 KNOBLAUCHZEHE

2 EL SONNENBLUMENÖL

5 EL HÜHNERBRÜHE

250 ML KOCHSAHNE

250 G GEZUPFTE PETERSILIE

KRÄFTIGE PRISEN GROBES MEERSALZ
UND PFEFFER



KÜRBIS KARTOFFEL KNÖDEL & STEINPILZ RAGOUT



ZUBEREITUNG:

Kürbis Kartoffel Knödel:

Kürbis in Achtel schneiden, entkernen, schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kartoffeln in Salzwasser für 15 Minuten kochen, Kürbiswürfel hinzufügen und weitere 10 Minuten garen. Abgießen, Speisestärke hinzufügen, gut vermengen und etwas abkühlen lassen. Mit feuchten Händen ca. 10 Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Steinpilzragout:

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten, gefrorene Pilze kurz mit anbraten. Mit Hühnerbrühe und Kochsahne ablöschen. Mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer würzen und einkochen lassen. Petersilie unterheben.