1/2 Grießknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

80 G	Butter
300 ML	Milch
1 PRISE	Salz
140 G	Grieß
120 G	Knödelbrot
3	Eier

Verfasst von: Margret Gimpl

Zubereitung

1. Butter schmelzen, den Grieß darin kurz anrösten, salzen und mit der Milch aufgießen.
2. Unter ständigem Rühren 1 Minute aufwallen lassen.
3. Mit dem getrockneten Knödelbrot vermischen.
4. Nun die Eier unter die überkühlte Masse mengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Knödeln formen und ins kochende Wasser einlegen.
6. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten ziehen lassen.

Info

Diese Knödel passen auch sehr gut als Beilage zu jeglicher Fleischspeise mit Sauce!

2/2 Tomatenragout

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Margret Gimpl

Zutaten

20 G	Butter
3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
4	Tomaten grob geschnitten
240 G	Tomaten in Stücken
1 EL	Italienische Kräuter
1 EL	Senf scharf
2 SCHUSS	Rotwein
1 TL	Paprikapulver scharf
	Pfeffer
	Kräutersalz
0,5 TL	Zucker
1 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und mit den Tomaten in Butter kräftig anschwitzen.
2. Mit Rotwein ablöschen.
3. Gewürze und die Tomaten aus der Dose zugeben.
4. Bei geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten köcheln.

   Je länger, umso besser!
5. Nun den Sauerrahm unterrühren und mit den Grießknödeln anrichten.