



© Margret Gimpl

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Margret Gimpl

Zutaten

Grießknödel

80 G Butter

300 ML Milch

1 PRISE Salz

140 G Grieß

120 G Knödelbrot

3 Eier

Tomatenragout

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

Grießknödel

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.

Tomatenragout

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.

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