



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Knödel mit Pilzrahmsauce



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	453,0 kJ/ 108,7 kcal
Fett	6,4g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	3,7g
Kohlenhydrate	9,4g
<i>davon Zucker</i>	2,0g
Eiweiß	2,4g
Salz	1,07g

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

Zutaten:

Champignon (frisch), Burgis Sonntagsknödel - 500g (4 Knödel à 125g) - (Speisekartoffeln* 80% Kartoffelstärke, Roggenmischbrotcroutons 2% (Roggenmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Speisesalz, Trinkwasser, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit), Milch (Vollmilch), Sahne (Milch), Zwiebel, Weißwein (halbtrocken) (geschwefelt), Brühe gekörnt (Gluten, Weizen, Milch, Sellerie, mit Geschmacksverstärker, Aroma), Salz, Sojasauce, Pfeffer (schwarz), Stärke (Gluten, Weizen, Schwefeldioxid und Sulfid, geschwefelt)

Enthält Allergene:

Gluten, Milch, Schwefeldioxid und Sulfid, Sellerie, Soja, Weizen

Rezeptur

Hofbauer`s Knödel mit Pilzrahmsauce

PLU : 0

Produktionsmenge: 4

Zubereitung

Menge	Zutaten	mise en place	Schritt für Schritt
500 g	Burgis Sonntagsknödel - 500g (4 Knödel à 125g)		<p>Die Hälfte der geschnittenen Champignons mit den Zwiebelwürfeln im Topf scharf anbraten. Das angebratene Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und solange kochen, bis kein Alkoholgeruch mehr riechbar ist. Danach Milch und Sahne dazugeben und bei mittlerer Hitze für 30 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Mit einem Stabmixer alles Pürieren.</p> <p>Nun Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und die Sojasauce dazugeben und verrühren. Den Topf nochmals erhitzen und mit Stärke abbinden. Die andere Hälfte der Champignons in einer Pfanne kräftig anbraten, bis diese eine schöne braune Farbe haben. Nun die Champignons in die Sauce geben und darin ziehen lassen.</p> <p>Das Knödelwasser aufsetzen und die Knödel kochen.</p> <p>Anrichten:</p> <p>In einen tiefen Teller die Pilzrahmsauce geben. Darauf 2 Knödel setzen und mit frischer Petersilie bestreuen.</p>
500 g	Champignon (frisch)	In Scheiben schneiden	
400 g	Milch (Vollmilch)		
400 g	Sahne		
50 g	Zwiebel	In Würfel schneiden	
50 g	Weißwein (halbtrocken)		
10 g	Brühe gekörnt		
5 g	Salz		
5 g	Sojasauce		
2 g	Pfeffer (schwarz)		
1 g	Stärke		

Bemerkung