1/2 Grießknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

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

Zubereitung

- 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.



2/2 Tomatenragout

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



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
1EL	Sauerrahm

Zubereitung

- 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.

