

Rezept

Pilzgulasch mit karamellisierten Kartoffelknödeln & Apfel-Rotkohl

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



Zutaten

4 Möhren
300 g frische Champignons
10 g frischer Thymian
250 ml Rotwein
1 Packung iglo Zwiebel Duo
2 EL iglo Knoblauch Duo
6 EL Tomatenmark
2 EL Sojasauce
300 ml Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
600 g iglo Apfel-Rotkohl

Zutaten für die Kartoffelknödel (ca. 18 Stück)

600 g Kartoffeln
Salz
50 g Kartoffelstärke
100 g Weizengriess
26 g Margarine
1 EL brauner Zucker

Zubereitung

1. Champignons und Möhren putzen und klein schneiden. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen und das **iglo Zwiebel Duo** darin über kleiner Hitze anschwitzen, bis sie glasig sind. Möhrenstückchen, Champignons, sowie das **iglo Knoblauch Duo** und gehackten Thymian dazugeben und alles gemeinsam ca. 10 Minuten anbraten.
3. Tomatenmark und Sojasauce zum Gemüse geben und ca. 3 Minuten anbraten. Alles mit Rotwein ablöschen, ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Jetzt die Gemüsebrühe dazugeben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gemeinsam aufkochen lassen und danach bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Für die Knödel die Kartoffeln abspülen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garkochen. Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Die Schale abziehen und die Kartoffeln noch heiß durch eine



Kartoffelpresse drücken. Die zerdrückten Kartoffeln, Grieß, Kartoffelstärke und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

5. Aus dem Kartoffelteig mit gut angefeuchteten Händen ca. 18 kleine Knödel rollen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin etwa 10 min gar ziehen lassen. Knödel am besten mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
6. Zum Servieren Margarine in einer großen Pfanne erhitzen, Knödel unter Schwenken darin goldbraun braten. Mit Zucker bestreuen und unter weiterem Schwenken die Knödel karamellisieren, sodass sie eine Zuckerkruste bekommen.
7. Den **iglo Apfel-Rotkohl** nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Pilzgulasch und den Knödeln servieren. Mit Thymian garnieren.

Pro Portion ca. 2566 kJ, 612 kcal, E 11 g, F 31 g, KH 81 g