

# Pilzragout mit Kartoffelknödeln

## Zutaten für die Kartoffelknödel (für 4 Personen):

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 60 g Stärke
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL braune Butter

Die Kartoffeln mit Schale am Vortag kochen und ausdämpfen lassen.

Am nächsten Tag schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Masse mit den restlichen Zutaten (bis auf die Butter) vermengen. Nicht zu lange kneten, sonst können die Kartoffeln leimig werden. Pro Person 2 Knödel formen. Das geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen.

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Knödel in das leicht sprudelnde Wasser geben. Die Temperatur anschließend verringern. Die Knödel sollen nur ziehen und nicht kochen. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf heben, in der braunen Butter schwenken und servieren.

Tipp: Man kann das Knödelwasser vorher mit 1 EL Stärke binden. Dann zerfallen die Knödel nicht so leicht und glänzen hinterher schön.

## Zutaten für das Pilzragout:

- 800 g gemischte Waldpilze
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 200 g saure Sahne
- etwas Butter
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Die Pilze (Egerlinge, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen oder Champignons) möglichst trocken putzen und grob schneiden. Etwas Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die Pilze darin braten. Knoblauch und Schalotten fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen nur kurz anbraten, dann die saure Sahne unterrühren. Eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Den Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden und über die Pilze streuen.

## Zutaten für das Topping:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Honig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die Petersilienblätter abzupfen und säubern. Zitronensaft mit etwas Honig, Olivenöl, Salz sowie Pfeffer vermengen und die Petersilie damit marinieren.

Das Pilzragout mit den Klößchen anrichten und etwas marinierte Petersilie darüber geben.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 30.08.2021

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)