



Herbststeller: Pilzragout mit Marroni-Knöpfli und Rotkraut

Pilzragout



Zutaten

- 600 g Pilzmischung
(z.B. 200 g Steinpilze,
200 g Pfifferlinge oder Austernpilze,
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Butter /Bratbutter
- 1 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer (abschmecken)
- 1 dl. Weisswein zum Ablöschen
- 2 dl Halbrahm oder Vollrahm
- Peterli, Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

- Pilze putzen, etwas klein schneiden und in der heissen Bratpfanne mit reichlich Öl anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Sobald das ausgetretene Wasser der Pilze eingekocht ist, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und noch zwei Minuten weiter braten.
- Die Pilzmischung mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen. Sobald der Alkohol eingekocht ist, Bouillon und Rahm hinzufügen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Stufe etwas einkochen lassen und zum Schluss die klein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazugeben.
- warmstellen

Marroni-Knöpfli

Zutaten

- 150 g Weissmehl
 - 40 g Kastanienmehl
 - 40 g Paniermehl hell
 - 2 dl Milch
 - 2 Eier
-
- 50 g Butter
 - 200 g Lauch
 - 200 g Marroni (TK – tiefgekühlt; geschält, ungekocht)
 - 150 g Fontina oder Taleggiokäse
 - Geriebene Muskatnuss (etwas)



Zubereitung

- Weissmehl, Kastanienmehl, Paniermehl, Milch, Eier, Salz und Muskatnuss mischen und gut verrühren



- **Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen**
Den gewaschenen **Lauch** längs halbieren und ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 10 Min. kochen, abtropfen und kalt abschrecken
- Die **Marroni** in leicht gesalzenem Wasser al Dente kochen (ca. 5 Min), abkühlen und dann in kleine Würfel schneiden.
- In einer grossen Bratpfanne den **Lauch** und die **Marroni** in heissem Butter schwenken
- Den **Knöpfleteig** durch das Knöpflisieb in reichlich leicht kochendes Salzwasser reiben. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche kommen, mit Schaumkelle herausnehmen, zum **Gemüse/Marroni** geben und gut vermischen. Den **Fontinakäse** dazugeben und das Ganze schwenken bis der Käse geschmolzen ist. Wenn nötig 2- 3 EL vom Knöpfliwasser dazugeben.
- Warmstellen

Rotkraut mit Apfel



Wir verwenden heute gekochtes Rotkraut, dass wir aber verfeinern (Rotkraut braucht mehr als 1 ½ - 2 h. Zeit).

Zutaten

- 500 – 700 g **Rotkraut** gekocht
- 1 Apfel
- 1 rote Zwiebel
- Etwas Bratbutter
- Ca. 1 EL Aceto Balsamico
- Zucker, Salz (evtl. **Kreuzkümmel** ,evtl. etwas **Zimt**)
- Evt. **Preiselbeer-Konfitüre** oder Himbeer-Geleé zum verfeinern.

Zubereitung

1. **Zwiebel und Apfel schneiden.** Beide Zutaten kleinschneiden/ würfeln.
2. **Zutaten in etwas Bratbutter kurz anbraten.** Erst die Zwiebelstreifen glasig dünsten, dann die Apfelwürfel dazugeben und erhitzen.
3. **Rotkraut (Rotkohl) erhitzen** und die Zwiebeln/Apfel zugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Mit Preiselbeer-Konfi oder Himbeergeleé verfeinern.

Originalrezept für Rotkraut: <https://www.einfachkochen.de/rezepte/rotkraut-nach-omas-geheimrezept>

Vom Rotkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin ca. 2- 4 Minuten glasig und farblos anschwitzen. Das Rotkraut hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen, den Honig und das Salz hinzugeben.

Die Gewürze in ein Tee-Ei oder in einem Gewürzsäckchen begeben und in die Flüssigkeit hängen. Die Orange und die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und fein abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft zum Kraut hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze **ca. 50 Minuten** garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante statt Knöpfli Marroni - Knöpfli (hell)

Marroni glasiert auf Rotkraut

Anstelle der Lauch-Marroni-Würfel- Knöpfli machen wir die Knöpfli hell und fügen die Marroni glasiert am Schluss als Deko über dem Rotkraut dazu.



Glasierter Marroni (Variante)

Zutaten

- 200 g Marroni (TK – tiefgekühlt; geschält, ungekocht)
- 80 g Zucker
- 10 g Butter
- 60 g Wasser

Zubereitung

- Marroni al dente kochen (wie vorne)
- Zucker caramolisieren,
- Wasser und Butter begeben
- Zu circa 1/3 einkochen – und dann über die Kastanien geben.
- Warmstellen

22. Oktober 2025 , Tisch 1 HF/MS

Än Guätä!