

Vincent Klink
Rosenkohlragout mit Schupfnudeln

Donnerstag, 5. Dezember 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
etwas Salz
4 Eigelb
100 g Mehl
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
2 EL Butter

Für das Rosenkohlragout:

800 g Rosenkohl
etwas Salz
2 Schalotten
1 EL Butterschmalz
1 TL Mehl
150 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe
etwas Pfeffer
1 Prise Muskat
60 g Bergkäse



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
2. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann im Topf auf die noch heiße Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen.
3. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, rasch die Eigelbe untermengen und Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
4. Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Rosenkohlröschen halbieren und am Strunkansatz einschneiden. Die Hälften im kochenden Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Rosenkohl abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
6. Die Schalotten schälen und würfeln.
7. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

8. Unter Rühren mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und kurz leicht köcheln lassen. Rosenkohलगout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
9. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schupfnudeln darin rundum warm schwenken.
10. Käse grob reiben.
11. Schupfnudeln mit Rosenkohलगout anrichten, mit Käse bestreuen und servieren.

Pro Portion: 630 kcal / 2645 kJ
50 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 38 g Fett