

Kochen mit Klaus

Knöpfe mit Pfifferling-Bolognese

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Mehl, 3 Eier, 100 ml Selterswasser, Salz, 400 g gem. Hack,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Pfeffer, 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce,
- 2 Dosen Pfifferlinge, Bratensaft, 1 EL Mehl, 80 ml Weißwein,
- 200 ml Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Mehl, Eier, ½ TL Salz u. Wasser mit dem Handrührer zu einem zähfließenden Teig verrühren. In einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Einen Spätzlehobel für kurze Spätzle aufsetzen u. 1/3 des Teigs in den Einfüllschacht geben. Mit mittl. Geschwindigkeit hin u. her bewegen, damit den Teig vollständig in das Salzwasser drücken. Hobel wegnehmen u. Knöpfe 2-3 Min. kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel entnehmen u. in ein Sieb geben. Vorgang wiederholen bis der Teig aus ist. Spätzle bis zur weiteren Verwendung abgedeckt stehen lassen.



2. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Hack mit Zwiebeln u. Knobi bei mittlerer Hitze in Öl braun braten. Mehl unterheben, mit Cremefine, Wein u. Brühe ablöschen. Fix, 1 EL Bratensaft unterrühren u. aufkochen. Pilze abgießen u. mit Kräutern unterheben. Salzen u. pfeffern.



3. Inzwischen Spätzle in Butter anbraten u. mit der Sauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

