



Wine in Black
GOURMET



Mit freundlicher
Unterstützung von



FOODBARN

Spinat-Knödel mit gemischten Waldpilzen

Die simplen Rezepte sind oft die besten. Die deftigen Tiroler Spinatknödel mit Pfifferlingen eignen sich sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage. Dieser österreichische Leckerbissen ist beliebt bei Groß und Klein, schnell zubereitet und geht eigentlich immer.



Ruhezeit: 15 Minuten
Vorbereitungszeit: 70 Minuten
Passt zu: Grenache



Zutaten für 4 Portionen

300 g	Pfifferlinge	4 Stiele	frischer Thymian
250 g	passierter Spinat	2	Eier
250 g	Weißbrot (ca. 2 Brötchen)	2 EL	kleine Zwiebeln
100 ml	Schlagsahne	1	Knoblauchzehe
100 ml	Weißwein	1 Msp.	Muskatnuss
125 ml	warme Milch	1	Schalotte
80 g	Butter		Salz
50 g	geriebener Bergkäse		Pfeffer
			Semmelbrösel



Zubereitung

1/7

Für die Spinatknödel Weißbrot erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden.

2/7

In einer Pfanne fein gehackte Zwiebeln sowie fein gehackte Knoblauchzehe und frischen Blattspinat in Butter anschwitzen und leicht karamellisieren. Den gewaschenen und gut ausgedrückten Blattspinat hinzugeben. Anschließend je eine Prise Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss hinzugeben.





Unser Wein-Tipp



Rotwein · Frankreich · Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah

M. Chapoutier - Bila-Haut ‚Occultum Lapidem‘ Roussillon-Villages 2015

„This medium to full-bodied, layered and beautifully textured red is an incredible value and will be impossible to resist over the coming 4-5 years, and I’m sure it will keep even longer.“ - Jeb Dunnuck

→ 3/7

Die Spinat-Mischung vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Eiern in einem hohen Gefäß zu einer feinen Masse pürieren.

4/7

Die Masse zu den Brotwürfeln geben, Milch hinzugeben und kräftig durchmischen. Bei Bedarf mit Semmelbröseln andicken. Anschließend etwa 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

5/7

Inzwischen einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödelmasse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und dann in einem Sieb 30 Minuten Dampfgaren.

6/7

Währenddessen Pfifferlinge putzen und die Schlotte fein würfeln. Beides stark in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit trockenem Weißwein ablöschen.

7/7

Mit Schlagsahne auffüllen und sämig einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und gehackten Thymian hinzugeben. Zum Servieren Bergkäse über die Knödel reiben.

Ein Klassiker der Pilzküche ist die Kombination mit Knödeln, die in diesem Fall auch unterschiedlich sein können. Und weil man beim Pilze suchen ja nie weiß, was man nach Hause bringt, mischt man nach Herzenslust, was der Wald hergibt. Dazu braucht man einen kräftigen Allrounder wie den Bila-Haut Occultum Lapidem von einem der berühmtesten französischen Weingüter: M. Chapoutier.

Guten Appetit!



Das ganze Rezept als Video finden Sie unter

<https://www.foodbarn.com/essen/rezepte/tiroler-spinatknodel>