

## PILZRAGOUT MIT BUCHWEIZENSPÄTZLI UND ROTKRAUT

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

Rotkraut:

500 g Rotkabis, in sehr feine Streifen geschnitten oder gehobelt

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Apfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten

Butter zum Dämpfen

½ TL Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

1 EL Risottoreis

wenig Wasser

2 EL Essig

Spätzliteig:

200 g Buchweizenmehl

100 g Halbweissmehl

1 TL Salz

3 Eier

ca. 1,5 dl Wasser

Butter zum Braten

Pilzragout:

150 g Austernpilze, in Streifen geschnitten

150 g kleine Champignons, evtl. halbiert

100 g frische Morcheln, längs halbiert und ausgewaschen

Butter zum Dämpfen

Salz

Pfeffer

1 dl Bouillon

100 g Saucenhalbrahm

1 EL Petersilie, gehackt

1 EL Schnittlauch, gehackt

Petersilie und Schnittlauch zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Für das Rotkraut Kabis, Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen, würzen. Reis beigegeben, mischen und mit Wasser ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 60 Minuten köcheln. Essig darunter rühren.

Schweizer Milchproduzenten SMP, LE MENU, Weststrasse 10, Postfach, CH-3000 Bern 6  
Tel. 031 359 57 70, Fax 031 359 58 55, PC 30-792262-9, [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch), [lemenu@swissmilk.ch](mailto:lemenu@swissmilk.ch)



**2** Für den Teig alle Zutaten mit einer Kelle gut verklopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

**3** In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig portionenweise auf ein abgespültes Brett geben. Mit nassem Messer feine Streifen, direkt in das siedende Wasser, schneiden. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen.

**4** Für das Ragout Pilze in Butter andämpfen, würzen. Mit Bouillon ablöschen, Rahm beifügen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Kräuter dazugeben.

**5** Spätzli in Butter anbraten.

**6** Pilzragout, Spätzli und Rotkraut auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren.

Durch die Zugabe von Risottoreis erhält das Rotkraut einen schöneren Glanz. Kann auch weggelassen werden.

