

KNÖPFLI UND GEHACKTES

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Garen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Knöpfli:

200 g Weissmehl

100 g Knöpflimehl

$\frac{3}{4}$ TL Salz

3 Eier, verquirlt

1,5 dl Wasser

wenig Butter

Gehacktes:

400 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 EL Mehl

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Tomatenpüree

1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

2 dl Fleischbouillon

3-4 Thymianzweige

1 Lorbeerblatt

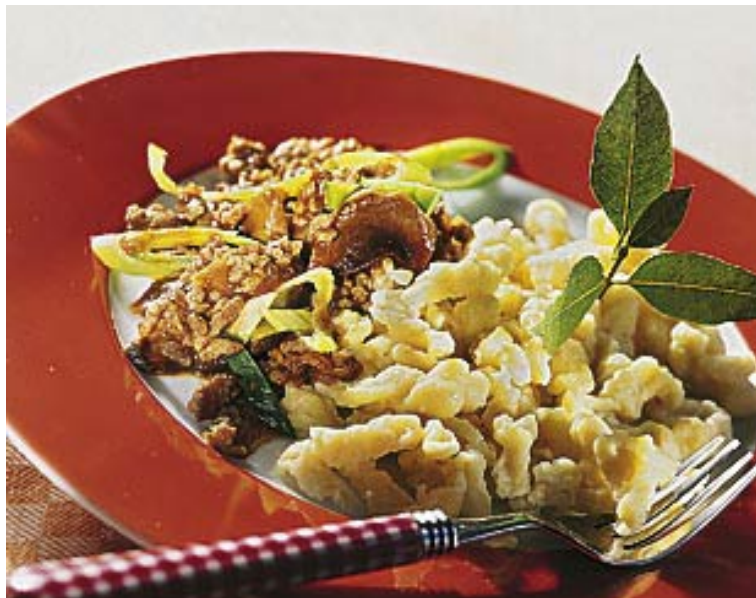
1 Lauchstängel, ca. 150 g, halbiert, schräg in Ringe geschnitten

15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft

Salz

Pfeffer

Lorbeer zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für die Knöpfli beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Wasser verrühren, hineingessen, zu einem Teig verrühren. Teig klopfen, bis er geschmeidig ist und Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2 Das gehackte Fleisch in 2 Portionen unter mehrmaligem Wenden in Bratbutter anbraten, herausnehmen. Alles Fleisch in die Pfanne zurückgeben, Mehl darüberstäuben, anrösten. Schalotten und Knoblauch dazugeben, mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitdünsten. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Thymian und Lorbeer beifügen, zugedeckt 20 Minuten garen.



3 Teig portionenweise durch ein Knöpflisieb in knapp siedendes Salzwasser streichen. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit Butter in eine vorgewärmte Schüssel geben, warm stellen.

4 Lauch und Pilze zum Fleisch geben, nochmals ca. 5 Minuten köcheln. Kräuter entfernen, abschmecken.

5 Knöpfli und Gehacktes nebeneinander auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Statt Weissmehl Ruchmehl verwenden.

Knöpfli vor dem Anrichten in Bratbutter anbraten.

