



## Polenta-Knöpfe mit Pilzragout



 für 4 Personen

 easy

 ca. 40 Min.

### Zutaten

#### Polenta-Knöpfe

70 g **feiner Maisgriess** (Kochzeit ca. 2 Min.)  
2 dl **Milch**

---

300 g **Mehl**  
0.75 TL **Salz**  
3 **frische Eier**, verklopft

---

**Salzwasser**, siedend

---

**Bratbutter** zum Anbraten

#### Pilzragout

1 EL **Butter**  
1 **kleine Zwiebel**, fein gehackt  
1 EL **Thymianblättchen**  
300 g **Eierschwämme** evtl. halbiert  
0.5 TL **Salz**  
wenig **Pfeffer**  
**beiseite gestellte Knöpfe**

### Zubereitung

#### Polenta-Knöpfe

1. Maisgriess in eine grosse Schüssel geben, Milch darübergiessen, ca. 10 Min. quellen lassen.

2. Mehl und Salz mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken, Griessmasse mit den Eiern verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

3. Teig durchs Sieb streichen. Knöpfe ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen.

4. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne warm werden lassen. Knöpfe portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Bratfett auftupfen.

#### Pilzragout

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebel, Thymian und Pilze ca. 4 Min. dämpfen, würzen, Knöpfe daruntermischen, nur noch heiss werden lassen.

### Service

#### Lässt sich vorbereiten:

Polenta-Knöpfe ohne Pilzragout 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

#### Tipp:

Das Chnöpfli-Set besteht aus 2 Sieben mit 2 Lochgrössen, Teigschaber und Kochbuch. Die Siebe passen auf Pfannen mit einem Durchmesser von 18 bis 24 cm.

#### Nährwert pro Person:

12 g Fett

18 g Eiweiss

69 g Kohlenhydrate

1917 kJ (458 kcal)

