



Leichte Ricotta-Knödel auf Eierschwammerl-Gulasch

🕒 60–70 Min 🍷 🍷 🍷

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Ricotta-Knödel

600 g	Ricotta
75 g	Mehl
350 g	Parmesan
1	Ei
1 Prise	♦ Muskatnuss ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für das Gulasch

1 kg	Eierschwammerl
2 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Öl
3 EL	Balsamicoessig Bianco
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Schlagobers
1 TL	Butter
2 EL	♦ Bio Paprika edelsüß
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
3 EL	Petersilie, gehackt

- 1 Für die Ricottaknödel muss der Ricotta in einem Sieb abgetropft werden, um den Knödeln eine gewisse Festigkeit verleihen zu können. Die Knödel können während der Dunstzeit des Gulaschs zubereitet werden. (Siehe Schritt 8)
- 2 Für das Eierschwammerl-Gulasch werden zunächst die Zwiebel und der Knoblauch geschält und in grobe Würfel geschnitten. Die Paprika sollte entkernt werden und wird ebenfalls in grobe Würfel geschnitten.
- 3 Im nächsten Schritt wird das Öl in der Pfanne erhitzt. Bei der richtigen Temperatur werden die Zwiebelwürfel glasig angeschwitzt und anschließend Knoblauch- und Paprikawürfel untergemischt. Bei schwacher Hitze sollten diese für etwa 30 Minuten gedünstet werden.
- 4 Währenddessen können die Eierschwammerl gewaschen werden. Nach dem Waschen mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen, da die Pilze ohnehin Flüssigkeit verlieren. Tomatenmark und Kotányi Paprikapulver zur Paprika-Zwiebel-Mischung geben und unter Rühren 1 bis 2 Minuten mitrösten.
- 5 Nach 30 Minuten können Tomatenmark und Kotányi Paprikapulver zur Paprika-Zwiebel-Mischung untergerührt werden. Alles gut für etwa 2 Minuten umrühren und rösten, dann mit 3 EL Essig ablöschen. Nun $\frac{1}{4}$ l Wasser und Schlagobers hinzufügen und etwas kochen lassen.
- 6 Die Paprikamischung kräftig mit Kotányi Salz und Kotányi Pfeffer würzen. Anschließend alles zu einer feinen Sauce pürieren. Die Sauce durch einen feinen Sieb gießen und nochmals kurz aufkochen lassen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
- 7 In einer Pfanne werden die Eierschwammerl nun gebraten, bis diese goldbraun sind. Währenddessen ein Stück Butter unterschwenken, damit die Pilze einen besonderen Geschmack erhalten. Gehackte Petersilie und die Eierschwammerl der fertigen Paprikasauce untermischen und mit etwas Kotányi Salz abschmecken. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen.
- 8 Für die Knödel in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Ricotta mit Ei, Parmesan, Mehl, Kotányi Salz und Kotányi Muskatnuss zu einer festen Masse verrühren. Aus dieser werden mit der Hand Golfball große Knödel geformt.
- 9 Knödel im Salzwasser aufkochen lassen. Sie sollten an der Oberfläche des Topfes schwimmen und anschließend für etwa 5 bis 8 Minuten ziehen.
- 10 Die Knödel werden mit frischer Petersilie auf dem Eierschwammerl Gulasch serviert. Kotányi empfiehlt einen frischen grünen Salat als Beilage.



