

MENÜPLAN

smart convenience food

Rehragout mit Steinpilzen und Mohn-Schupfnudeln



60 Minuten



6 Personen

Sie benötigen dazu:

- 2 kg **MENÜPLAN** Rehragout in Preiselbeer-Pfeffer-Sauce
- 2 Schalotten in feine Würfel geschnitten (oder eine milde Zwiebel)
- 20 g Petersilie glatt in Streifen geschnitten
- 50 g Butter
- 300 g Steinpilze geputzt (nach Gusto auch einen anderen frischen Pilz)
- Meersalz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mohn-Schupfnudeln

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln gegart und ausgedämpft
- ca. 300 g Mehl 405
- 2 Eier (Größe M)
- Speisestärke zum Formen
- 20 g Butter
- 20 g Mohnöl
- Salz, Muskat
- 1 EL Graumohn gemahlen

Zubereitung:

Für den Teig der Mohn-Schupfnudeln werden weich gekochte Kartoffeln, Eier, Salz und Mehl miteinander vermengt. Aus dem Teig dicke Rölle formen. Mit Hilfe der Teigkarte circa 1 cm breite Stücke abstechen. Die Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen.

Damit der Teig beim Formen nicht an den Fingern kleben bleibt, kann Speisestärke benutzt werden.

Anschließend die Schupfnudeln in siedendes Salzwasser geben, für 5 – 10 Minuten kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen, und auf einem geölten Blech abtropfen lassen. In einer beschichteten Pfanne die Schupfnudeln in Butter & Mohnöl goldbraun braten und zum Schluss den Mohn untermischen.

Nun in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter Schalotten andünsten, die frischen Pilze hinzufügen und mit der Petersilie leicht anbraten. Zum Schluss die Pilze zum erhitzten Ragout geben und nochmal abschmecken.

Das Rehragout mit den Mohn-Schupfnudeln auf einem entsprechenden Teller servieren.