

# Vegetarisches Maronen-Pilz-Ragout mit gefüllten Kartoffelklößen und Feigen-Rotkohl

Vegetarisch Thermomix kocht • 944 kcal • Tag 2 kochen

11



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
|                        |                               |
| frischer Kartoffelteig | Karotte                       |
|                        |                               |
| Zwiebel                | Knoblauchzehe                 |
|                        |                               |
| Maronen, gegart        | Champignons                   |
|                        |                               |
| Portobello-Pilze       | Gewürzmischung „Hello Muskat“ |
|                        |                               |
| Rosmarin/Thymian       | Sojasoße                      |
|                        |                               |
| Kochsahne              | Frischkäse/Frischcreme        |
|                        |                               |
| Kerbel/Schnittlauch    | Feigenrelish                  |
|                        |                               |
| geraspelter Rotkohl    | mittelscharfer Senf           |
|                        |                               |
| Tomatenmark            | grüne Kresse                  |
|                        |                               |
| Semmelbrösel           | Blütenhonig                   |

**thermomix**  
 ⚡ 40 [45 | 50] Min. ⌚ 100 [105 | 110] Min.

**Gut im Haus zu haben**  
 Butter\*, Balsamicoessig\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und  
1 großer Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Kartoffelteig <b>14</b> )	400 g	600 g**	800 g
Karotte <b>DE   NL   DK</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	2	3	4
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Maronen, gegart	100 g	100 g	200 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Portobello-Pilze	2	2	4
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b> )	5 g	7,5 g**	10 g
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Sojasoße <b>11   15</b> )	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Kochsahne <b>7</b> )	75 g**	112,5 g**	150 g
Frischkäse/Frischcreme <b>7</b> )	100 g	150 g	200 g
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Feigenrelish	50 g	50 g	100 g
geraspelter Rotkohl	200 g	300 g	400 g
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	10 ml	10 ml	20 ml
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Semmelbrösel <b>15</b> )	12,5 g	18,75 g**	25 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Butter*, Balsamicoessig*, Zucker*, Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 930 g)
Brennwert	426 kJ/102 kcal	3950 kJ/944 kcal
Fett	4,43 g	41,07 g
– davon ges. Fettsäuren	2,16 g	19,98 g
Kohlenhydrate	12,56 g	116,36 g
– davon Zucker	4,43 g	41,04 g
Eiweiß	2,62 g	24,25 g
Salz	0,704 g	6,520 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7**) Milch (einschließlich Laktose) **9**) Senf **10**) Sellerie **11**) Soja **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



## Für die Füllung

**Schnittlauch** und **Kerbel** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Frischkäse/Frischcreme**, die Hälfte **[drei Viertel | gesamte] Semmelbrösel, Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine kleine Schüssel auffüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.

**Zwiebel** abziehen und halbieren.



## Klöße garen

15 Min. vor Ende der **Rotkohl** Garzeit in einem großen Topf reichlich **Wasser\*** füllen und einmal aufkochen lassen.

**Klöße** vorsichtig in den Topf geben und 16 – 18 Min. garziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**Tipps:** Damit die Klöße nicht zerfällt, sollte das Kochwasser nur sieden.

**Tipps:** Wenn Du keinen großen Topf hast, kannst Du die Klöße auch nacheinander garen und am Ende noch einmal im heißen Wasser erwärmen.

Nach der **Thermomix®**-Garzeit, **Rotkohl** in einen Topf umfüllen und warmhalten.

Mixtopf spülen.



## Für den Rotkohl

Die Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Geraspelt **Rotkohl, Feigen-Relish** und **Honig** zugeben und **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser\*** zugeben **45 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen.

**Tipps:** Nach 45 Min. ist der Rotkohl noch etwas bissfest, wenn Du ihn weicher magst, verlängere Deine Garzeit um 15 – 30 Min.

Währenddessen fortfahren.



## Für das Ragout

**Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Karotten, Maronen** und **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben, 15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und die Hälfte der **Portobello-Pilze** zugeben und **7 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Die Hälfte [drei Viertel | ganzes] **Tomatenmark, Sojasoße, Senf, „Hello Muskat“**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\***, 150 g [225 g | 300 g] **Wasser\***, die Hälfte [drei Viertel | ganze] **Sahne, Champignonviertel** und restliche **Portobello-Pilze** zugeben und **12 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen.



## Kleinigkeiten

**Thymian-** und **Rosmarinblätter** abzupfen.

**Knoblauch** abziehen.

**Portobello-Pilze** halbieren und dann quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

**Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.

**Karotte** längs halbieren und in grobe Stücke schneiden.

**Kloßteig** mit nassen Händen zu 4 [6 | 8] faustdicken **Klößen** formen. **Klöße** mit der Hand flachdrücken und gleichmäßig mit dem **Kräuterfrischkäse** füllen. Danach **Klöße** um die **Füllung** herum verschließen, sodass die **Füllung** nicht mehr zu sehen ist. **Klöße** erstmal beiseitestellen.



## Anrichten

**Rotkohl** evtl. nochmal erwärmen. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** einrühren und mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** abschmecken.

**Ragout** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Kresse** mit einer Schere abschneiden.

**Ragout** auf Tellern verteilen, **Klöße** daneben anrichten und beides mit **Kresse** garnieren. **Rotkohl** daneben anrichten und genießen.

## Guten Appetit!