

# KOCH – FLASHMOB auf Instagram am 04/12/2022

## WEINGUT HABERKERN-BETZ

Hallo Zusammen,

wir freuen uns, dass ihr bei unserem Koch-Flashmob dabei seid. Wir haben das Gericht bei unserem ersten „Kochen und Wein“, unserem Kochlivestream auf Youtube gekocht und es wird heute noch von einigen Kunden nachgekocht. Wir selbst können am Sonntag leider nicht mit Euch kochen, deshalb möchten wir euch das Video zur Anleitung legen.

Das Video zum Kochen findet ihr hier: <https://youtu.be/BeUZZ8nA80A?t=3192>

### **Tiroler Pilzgulasch mit Walnuss-Semmelknödel und Ackersalat**

Im Anhang findet ihr das Rezept und die nötigen Zutaten, einige werdet ihr bestimmt auch schon Zuhause haben. Ein paar Sachen, wie z.B. frische Pilze, Ackersalat, Walnussöl müsst ihr Euch höchstwahrscheinlich noch besorgen.

Wir haben damals eine große Pilzauswahl genutzt. Wir empfehlen zumindest ein paar Kräutersaitlinge, Steinpilze (gehen auch getrocknet) und zweierlei Champignon (hell & dunkel). Somit wird das Pilzgulasch auch vielfältig.

Wie der Ihr sicher schon bemerkt habt, haben wir uns für ein vegetarisches Menü entschieden. Aber keine Sorge, die Fleischliebhaber unter euch können das Menü mit einem Stück Fleisch krönen. Ihr seht im Youtube Video, wie Peter von Ribbeck und ich es zubereitet haben.

Wer also nicht auf Fleisch verzichten möchte besorgt sich einfach beim Metzger seines Vertrauens, je nach Gusto, ein Stück Schweine- oder Kalbsfilet. Ca. 150 g / Pers.

Ihr findet im Folgenden eine Liste der Komponenten des Menüs, die Rezepte/Zubereitungsanleitung und was ihr an Koch-Equipment bzw. Zutaten bereitstellen solltet. Keine Angst es ist kein Profi-Equipment zum Kochen notwendig ;)

Dann wünschen wir viel Spaß und hoffen Ihr könnt unseren 2019er Lemberger Junge Reben zu Euren Pilzgulasch genießen.

Viele Grüße  
Manuel & das Team des Weingutes Haberkern-Betz

# TIROLER PILZGULASCH • WALNUSS-SEMMELKNÖDEL ACKERSALAT MIT GRANATAPFEL & WALNUSS-DRESSING

OPTIONAL: SCHWEINEFILET IM TIROLER SPECKMANTEL

2019 LEMBERGER JUNGE REBEN TROCKEN

## Zutaten:

- Weißwein Essig
- Walnüsse
- Ackersalat
- Walnuss-Öl
- Granatapfelkerne
- Knödelbrot
- Milch
- Eier
- Zwiebel
- Muskatnuss
- Butter ö.ä.

### Walnuss-Dressing für Ackersalat:

25 ml Weißwein Essig, 40 ml Brühe, 1/2 TL Senf, 1/2 gestr. TL Salz, 1/2 gestr. TL Zucker, Pfeffer, 100 ml Walnussöl

Alle Zutaten bis auf das Öl in den Blender (oder Gefäß für den Mixstab) füllen und fein mixen, dann auf langsamer Stufe das Öl nach und nach dazugeben bis eine Emulsion entsteht.

Den Ackersalat untermischen und mit Granatapfel garnieren.

### Die Walnuss-Semmelknödel

#### **Kräuter Walnuss Schwenke**

Getrocknetes Brot (Toastbrot, Weißbrot), Walnüsse, Petersilie und Kräuter nach Belieben (z. B. Thymian, Rosmarin, Kräuter der Provence...) kurz in einem Mixer zerkleinern, sodass eine feste Masse entsteht. Die Kräuter Walnuss Schwenke wird später die Semmelknödel umhüllen und einen besonderen Geschmack verleihen.

#### **Rezept für Walnuss-Semmelknödel // 4 Personen: 8 Stk. à 100g**

270 g Knödelbrot, 400 ml Milch, 60 g Zwiebelwürfel, 2 Eier Größe L, Salz, Pfeffer, Muskatnuss. Die Zwiebeln in einem Topf in etwas Öl anschwitzen und mit der Milch auffüllen. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Heiß über das Knödelbrot gießen und vermengen, die Eier zügig einarbeiten und 8 Knödel formen. In siedendes (nicht kochendes) Salzwasser geben und 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Zur Not fertige Knödel kaufen :-P und erwärmen.

*Vor dem Anrichten:* Gebt eine Butterflocke in eine Pfanne und erhitze diese (mittlere Hitze, nicht die Butter verbrennen). Anschließend die Kräuter-Walnusschwenke zugeben und die heißen, abgetropften Knödel zugeben. Schwenken, bis die Knödel schön eingehüllt und die Kräuter-Walnusschwenke aufgenommen haben.

# TIROLER PILZGULASCH • WALNUSS-SEMMELKNÖDEL ACKERSALAT MIT GRANATAPFEL & WALNUSS-DRESSING

OPTIONAL: SCHWEINEFILET IM TIROLER SPECKMANTEL

## 2019 LEMBERGER JUNGE REBEN TROCKEN

### Koch-Equipment:

- Schneidebrett & Messer
- 1. Pfanne für den Gulasch
- 2. Pfanne für die Knödel
- Kleiner Topf

### Zutaten:

- 600 g frische gemischte Pilze
- Gedünstete Zwiebeln & Karotten (kurz andünsten)
- Paprika-Pulver, Chili & Tomatenmark
- Sauerrahm
- Weißwein Essig
- Salz, Pfeffer
- Senf
- Zucker
- Puderzucker
- 500 ml Gemüsebrühe
- Rapsöl zum Anbraten

### Das Gulasch

Im Live-Stream war das Gulaschgewürz vorbereitet. Dies müsst Ihr heute aber noch selbst tun. Kein Hexenwerk =) Danach nur noch die Gulasch-Sauce und die dazugehörige Pilzeinlage.

### **Gulaschgewürz:**

1 Knoblauchzehe, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL Kümmel, 1 TL Majoran, Salz.

Die Zitrone schälen, den Knoblauch mit einem Streifen der Zitronenschale fein hacken.

Den Kümmel in einer fettfreien Pfanne anrösten.

Alle Gewürze im Mörser oder Mixer zu einer mittelgroben Paste verdrücken.

### **Pilz-Gulasch-Sauce:**

1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 TL Puderzucker, 1 TL Tomatenmark, 1 EL edelsüßer Paprika, etwas Chili, 500 ml Gemüsebrühe, 2 EL getrocknete Steinpilze, 50 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle, evtl. etwas Speisestärke

### **Pilz-Einlage:**

600 g frische gemischte Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze, Kräutersaitling Steinpilze, Pfifferlinge), 1 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle. Zubereitung: Die frischen Pilze putzen, möglichst nicht waschen. Die Pilze klein schneiden. In einer Pfanne das Öl zu mittlerer Temperatur erhitzen.

Die Pilze in das Öl geben, 1–2 Min. braten, wenden, salzen und pfeffern. Nach und nach die Pilze anbraten und herausnehmen. Dann die geschälten und in etwa 1,5 cm große Würfel geschnittenen Karotten & Zwiebel in die Pfanne geben und glasig anschwitzen.

Das Tomatenmark, Paprikapulver und Chilliflocken zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen.

Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit der Brühe und dem Pilzwasser auffüllen, die getrockneten Steinpilze dazu geben und die Gulasch-Sauce 10-15 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und falls nötig mit angerührter Stärke abbinden. Die Pilze und das Gulaschgewürz in die Sauce geben und nochmals 10 Minuten mitköcheln lassen. Mit dem Sauerrahm verfeinern und sofort servieren.