

Gefüllte Thymian-Dampfnudeln mit Pilzragout

Arbeitszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	33 g
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	11 g
Brennwert	456 kcal /1.909 kJ

Zutaten für 6 Portionen

Teig:

- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 125 ml lauwarme Milch
- 1 TL Honig
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 3 EL geröstete Haselnüsse
- Salz, Pfeffer

Pilzragout:

- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Shiitake- oder Steinpilze)
- 3 EL Butaris Butterschmalz
- 250 g Schlagsahne
- 1 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie



Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig der Thymian-Dampfnudeln die Hälfte Butaris Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig kneten und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 2/5

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Alles in Butaris Butterschmalz glasig andünsten. Nüsse hacken und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Schritt 3/5

Für das Pilzragout Zwiebel in Würfel und Pilze in Scheiben schneiden. Zusammen in Butaris Butterschmalz anschwitzen, mit Sahne aufgießen und einige Minuten köcheln lassen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser klümpchenfrei anrühren und damit das Ragout binden. Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken.

Schritt 4/5

Den mittlerweile aufgegangenen Teig nochmals kneten, dann in gleich große Stücke (von ca. 25 g) zerteilen. Jeden Teigling mit ein wenig Füllung (darf noch warm sein, das fördert das Teigvolumen) füllen und auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals 5 Minuten gehen lassen.

Schritt 5/5

Inzwischen in einen weiten Topf 1 cm hoch Wasser einfüllen, restliches Butaris Butterschmalz und Salz zugeben. Das Wasser aufkochen. Die gefüllten Dampfnudeln dicht an dicht einsetzen, den Deckel schließen und die Dampfnudeln bei kleiner Hitze 10 – 15 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sie auf Fingerdruck an der Oberfläche leicht zurückfedern und an der Unterseite eine helle Kruste haben. Thymian-Dampfnudeln zusammen mit dem Pilzragout servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittsweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.