

Kartoffelkloß, Pilz-Füllung, Rosenkohl-Slaw, Chutney

Für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g mehligk. Kartoffeln	60 g Weizenmehl, 550	10 g Kartoffelmehl
Mehl	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

200 g Champignons	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl	1/4 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Slaw:

200 g frischer Rosenkohl	1/4 Rotkohl	1 Karotte
1 kleine rote Zwiebel	50 g getrock. Pflaumen	50 g Sojajoghurt
50 g vegane Mayonnaise	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Apfelessig
Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

250 g Zwetschgen	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	1 kl. rote Chilischote	30 ml Rotweinessig
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	40 g brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

Die Kartoffeln schälen und kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Zu den gepressten Kartoffeln Mehl, Kartoffelmehl, Salz und eine Prise Muskatnuss geben und die Masse zu einem Teig kneten.

Für die Füllung:

Champignons putzen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Champignons ohne Fett anbraten und Schalotte und Knoblauch mit andünsten. Petersilie und die Pilze mit Öl in einen Mixer geben und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Die Kartoffelmasse zu runden Kugeln formen. In eine Mulde die Pilzfüllung geben und die Kartoffelkugeln dicht verschließen. In siedendem Wasser die Knödel so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für den Slaw:

Rosenkohl in feine Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, die Karotte schälen und beides in dünne Streifen schneiden oder raspeln.

Rotkohl hauchdünn reiben. Pflaumen klein hacken. Alle geschnittenen Zutaten zusammengeben und mit etwas Salz einmassieren.

Aus Sojajoghurt, Mayonnaise, Senf, Apfelessig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Dressing zu den anderen Zutaten geben und zu einem cremigen Salat vermischen. Bei Bedarf nochmal mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken und kaltstellen.

Für das Chutney:

Zwetschgen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. In einem Topf die Zwiebel anschwitzen und die Zwetschgen dazugeben. Braunen

Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig und 20 ml Wasser ablöschen. Ingwer, Knoblauch, Chili und eine Prise Zimt dazugeben. Das Chutney einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Knoblauch, Ingwer und die Chilischote entfernen.

Maren Janich am 11. November 2025