

«Dotsch mit Schwammerlbrühe»

Dotsch / Reibekuchen

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln (roh), gerieben

2 Stck. Eier

2 Stck. Zwiebeln

4 EL Magerquark

Salz

Bratfett

1.Schritt

Kartoffeln schälen und fein reiben. In ein Sieb geben und 5 Minuten lang abtropfen lassen. Tropfwasser auffangen und in eine Schüssel geben, Das Wasser abgiessen, die abgesetzte Stärke, zusammen mit Magerquark, Zwiebeln, Salz und Eiern über den Kartoffelteig geben und durchrühren.

2.Schritt

In einer Pfanne einen EL Fett (Bratfett oder Schweineschmalz) erhitzen und mit einem Löffel den Teig in die Pfanne geben. Man kann entweder drei kleine oder einen großen Dotsch formen und auf beiden Seiten knusprig braun anbraten.

Unsere Tipps:

Serviertipp: Den Dotsch kann man in einer süßen Variante mit Apfelmus servieren oder als herzhaftes Gericht mit Schwammerlbrühe oder auch mit Sauerkraut und Fleisch anrichten.

Alternative: Anstelle die Kartoffeln selbst zu reiben, kann man fertigen Kartoffelknödelteig (ca.1 Kg) verwenden, und diesen im 1.Schritt mit Magerquark, Zwiebeln, Salz und Eiern vermengen. Evtl. etwas Speisestärke hinzugeben. Weiter mit dem 2.Schritt

Schwammerlbrühe / Pilzsoße

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge,...), in 5 mm breite Scheiben geschnitten

1 Stck. Zwiebel, fein gewürfelt

50 g Butter

30 g Mehl

1 Zehe Knoblauch, gepresst

1 Liter Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Essig

Petersilie

1.Schritt

Butter in einem Topf zerlassen. Sobald diese leicht zu rauchen anfängt, die Hitze reduzieren. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen.

2. Schritt

Mit Mehl bestäuben, verquirlen und leicht goldbraun anschwitzen. Die Hälfte der Pilze zugeben. Nachdem etwas Wasser ausgetreten ist, mit dem restlichen Mehl bestäuben. Die restlichen Pilze zugeben und 5 Minuten mit anschwitzen. Dabei aufpassen, dass der braune Belag am Topfboden nicht anbrennt.

3.Schritt

In kleinen Mengen nach und nach die Gemüsebrühe zugiessen. Dabei das Braune vom Topfboden ablösen. Bei starker Hitze für 3 Minuten aufkochen lassen. Die restliche Gemüsebrühe hinzugeben. Etwas Petersilie einrühren und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas Saucenbinder hinzufügen.

Unsere Tipps:

Serviertipp: Dazu passen Dotsch, Semmelknödel oder Nudeln.