

Schupfnudeln mit Gemüse an Rahmsauce

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Zwiebeln	1/4	Stk.
Knoblauchzehen	1	Stk.
Weisswein	0.15	L
Gemüsebouillon	0.5	L
Karotten	0.25	kg
Pfälzer Rübli	0.2	kg
Pastinaken	0.2	kg
Sellerie	0.2	kg
Coco Bohnen, Rosenkohl	0.25	kg
Champignons	0.2	kg
Schupfnudeln	2.2	kg
Salz, Pfeffer, Muskat, Piment, Thymian, Bratbutter		



Zubereitung

- Rahmsauce**
 Geschnittene Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehe anschwitzen und dünsten, mit Weisswein ablöschen und diesen auf ein Drittel reduzieren. Vollrahm dazugeben und aufkochen. 10 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Herbstgemüse**
 Karotten, Pfälzer Rübli, Pastinaken, Sellerie, Coco Bohnen und Rosenkohl schälen, rüsten und in der ELRO Druckgarbraisière für ca. 1 Minute unter Druck dämpfen. Anschliessend auskühlen lassen
- Schupfnudeln**
 Die Schupfnudeln in der auf 200°C vorgeheizten ELRO Flexipfanne oder Druckgarbraisière mit Butter unter wenden braten, wieder entnehmen und warmstellen. Temperatur reduzieren (ca. 160°C) und die Champignons sautieren, würzen und das vorbereitete Gemüse dazu geben und ebenfalls sautieren. Schupfnudeln dazugeben und mit dem Gemüse mischen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, geriebenem Muskat und frischem Thymian
- Anrichten und zum Schluss mit der Rahmsauce nappieren**

