



Preiselbeerknödel trifft Wildragout



ZUTATEN für 6 Portionen:

- 1 Schale BAUERNLAND Wildragout
- 12 Stück BAUERNLAND Preiselbeerknödel
- 480 g BAUERNLAND Rotkraut

ZUBEREITUNG:

Tiefgekühlten Schaleneinhalt in einen Topf (DM 25cm, H 10 cm) mit 250 ml Wasser bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Umrühren ca. 60 Minuten auf 75 °C erhitzen.

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ohne Deckel ca. 15-17 Minuten köcheln lassen.

Tiefgekühltes Rotkraut auf kleiner Flamme zugedeckt im Topf langsam erhitzen. Mehrmals umrühren! Während des Erhitzens - wenn nötig- etwas Flüssigkeit nachgießen.

Das Wildragout, die Preiselbeerknödel und das Rotkraut auf einem Teller servieren und genießen!