

Rezept

# Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Gänsesugo

Ein Rezept von Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Gänsesugo, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Zwiebel                            | <b>1</b> Möhre                         |
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie             | <b>2</b> Tomaten                       |
| <b>4</b> Knoblauchzehen                     | <b>1</b> Zweig Salbei                  |
| je 3 Zweige Thymian, Majoran und Petersilie | <b>1 EL</b> Olivenöl                   |
| <b>2</b> Gänsekeulen                        | <b>10 g</b> getrocknete Steinpilze     |
| gut 150 ml trockener Weißwein               | <b>2</b> Lorbeerblätter                |
| Salz  | Pfeffer                                |
| <b>700 g</b> mehligkochende Kartoffeln      | 1/2 Bund Petersilie                    |
| 1/4 Bund Oregano                            | <b>150 g</b> Hartweizengrieß           |
| <b>200 g</b> Ricotta                        | <b>80 g</b> frisch geriebener Pecorino |
| <b>2</b> Eier                               | Salz                                   |
| Pfeffer                                     |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Für den Sugo Zwiebel und Möhre schälen und klein würfeln. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter waschen.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Gänsekeulen darin rundherum kräftig anbraten. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit den Steinpilzen dazugeben. Mit 150 ml Wein ablöschen, Lorbeer einlegen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gänsekeulen zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Std. schmoren, bis sie schön weich sind. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Wein oder Wasser hinzufügen.
3. Wenn das Fleisch weich ist, die Gänsekeulen aus dem Sugo heben und abkühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Sugo passieren.
4. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser weich kochen. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
5. Kräuter waschen, Blättchen fein hacken. Kräuter mit Grieß, Ricotta, 50 g Pecorino und Eiern zu den Kartoffeln geben, salzen, pfeffern und gut durchrühren. Die Mischung etwa 15 Min. quellen lassen.

6. Dann in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Vom Kartoffelteig Nocken abstechen, oval formen und ins leise siedende Wasser gleiten lassen. Gnocchi bei schwacher Hitze darin in etwa 10 Min. gar ziehen lassen. Das Wasser soll dabei nicht kochen.

---

7. Das Gänsefleisch mit dem Sugo mischen und bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen. Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

8. Gnocchi abtropfen lassen und in vorgewärmte Teller verteilen. Mit etwas Sugo beschöpfen und mit restlichem Pecorino servieren.