

## Frittierte Kartoffel-Kürbis-Bällchen auf Steinpilz-Ragout



Frittierte Bällchen aus Kartoffeln, Hokkaidokürbis und Kräutern, serviert auf frischem Steinpilz-Ragout.

### Zubereitung:

Zuerst den Kürbis in Scheiben schneiden, entkernen (die Schale kann belassen werden) und bei ca. 200°C im Backofen garen bis er sehr weich ist. Den Kürbis dann in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser kochen, bis sie sehr gar sind und fast zerfallen. Den Kürbis zu den Kartoffeln geben, etwa 1 EL vegane Butter hinzugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer ganz fein pürieren.

Nun 4-5 Thymianzweige waschen, Blättchen abstreifen und zusammen mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Aus der Masse kleine, gleichgroße Bällchen formen und diese auf Küchenpapier auslegen.

Für das Ragout die Steinpilze putzen und klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Die Zwiebeln nun mit etwas Öl anbraten. Wenn sie glasig sind die Steinpilze hinzugeben und mitdünsten. Dann Sojasahne hinzugeben sowie 1-2 TL Steinpilzhefebrühe und etwas Wasser. Alles gut vermischen, die Petersilie unterrühren. Das Ragout nochmals abschmecken, ggf. etwas Salz und Pfeffer oder Kräuter der Provence hinzugeben.

Das Öl zum Frittieren in einen großen Topf geben. Wenn das Öl heiß ist, einige der Kartoffel-Kürbis-Bällchen darin für ca. 2 Minuten frittieren, bis sie eine gold-braune Farbe erreichen. Dies wiederholen bis alle Bällchen frittiert sind. Diese können ggf. im Backofen bei leichter Temperatur warmgehalten werden.

Nun das Steinpilzragout auf dem Teller anrichten. 3-4 Kartoffel-Kürbis-Bällchen auf einem Holzstäbchen aufspießen und auf dem Ragout platzieren. Fertig!

**Zutaten für 4 Personen:**

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 800 – 1000 g Kartoffeln
- 400 – 500 g frische Steinpilze
- 1 Bund frische glatte Petersilie
- 1 Bund frischer Thymian
- evtl. Kräuter der Provence
- vegane Butter (z.B. Alsan)(gibt´s u.a. bei Tegut)
- 1-2 Becher Sojasahne
- 1 kleine rote Zwiebel
- Holzspieße
- Öl zum Frittieren (z.B. Rapsöl)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Steinpilz-Hefebrühe (z.B. von Vitam aus dem Reformhaus)

**docbears.de** wünscht einen guten Appetit!