

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



BÄRLAUCHNOCKERL

Zutaten:

55 dag mehliges Kartoffeln
1-2 Eier
3 dag Grieß
2 dag Brösel
4 dag Bärlauchpaste
7 g Salz
2 dag griffiges Mehl

Alle Zutaten zusammen vermischen, rasten lassen, Nockerl formen,
in kochendes Salzwasser einlegen
und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Wenn die Masse zu weich ist, mit Mehl oder Grieß binden.

(Ein Tip: als gutes Bindemittel für Kartoffelteig eignen sich Kartoffelflocken und
Kartoffelpulver)

Anrichten mit Rahmsauce, Parmesan und Schnittlauch
oder mit brauner Butter und Parmesan oder auf Tomatensauce.

Dazu passt Blattsalat.

Bärlauchpaste:

1/2 kg Bärlauch
3-4 dag Salz
1/2 lt. neutrales Öl

Zutaten mixen und in Gläser füllen, kühl stellen.