

Landhotel Grünberg am Traunsee

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



Bärlauchknöderl

Zutaten

180g gekochte mehlig-e Erdäpfel
320g Topfen
1 Ei
2 EL in feine Streifen geschnittener Bärlauch
(alternativ auch Basilikum, Minze, Salbei oder andere Kräuter)
40g zerlassene Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 bis 40g Weißbrotbrösel, je nach Feuchtigkeit des Topfens

Zubereitung

Für die Füllmasse die geschälten, gekochten Erdäpfel passieren (durch eine Erdäpfelpresse drücken) und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Würzig abschmecken. Aus der Masse kleine Knöderl formen, kurz anfrieren und in Teig einschlagen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen, Knöderl einlegen und je nach Größe ca. 12 Minuten gar ziehen lassen.

Tipp: Wenn Sie statt geschnittenem Bärlauch Bärlauchpaste verwenden, so erhält die Fülle eine schöne, satte grüne Farbe.

Beilagenempfehlung:

Bärlauch- oder Tomatensauce,
Fisch-, Weißwein-, Gemüse- oder Kräutersauce
Blattsalate mit Tomatenwürfeln sowie Bauernbrot

Variationsmöglichkeiten:

Diese universale Füllmasse kann auch mit klein geschnittenem gegartem Gemüse, geräuchertem Schinkenspeck, blanchiertem, fein geschnittenem Spinat, fein geriebenem Käse, Tomatenwürfeln, sautierten Steinpilzen oder Eierschwammerln, ja sogar mit geräucherten Fischstückchen kombiniert werden.