



*Gmundner Milch
Kochstudio*

Ingrid Pernkopf, Landhotel Grünberg, Gmunden

Grünbergwirt Bärlauchknöderl

Zutaten für 4 Personen:

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

Zutaten Topfenteig für pikante Knödel:

250 g Topfen
200–250 g glattes und/ oder
griffiges Mehl (Menge richtet sich
nach Feuchtigkeit des Topfens)
1 Ei
Salz

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, 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, feingeschnittenem Spinat, fein geriebenem Käse, Tomatenwürfeln, sautierten Steinpilzen oder Eierschwammerln, ja sogar mit geräucherten Fischstückchen kombiniert werden.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at