



Resche Erdäpfelknödel mit Kräuter-Käsefülle auf Kürbis-Kriecherl-Ragout

vom Landgasthaus Planer aus Rammersdorf.

www.gasthaus-planer.com

16.11.2022, 8:19



© LANDGASTHAUS PLANER

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 2 mittelgroße Erdäpfel
- Salz
- Muskat gerieben
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Erdäpfelstärke

- griffiges Mehl
- Kuh- oder Schafkäse (kein Frischkäse)
- verschiedene Gartenkräuter – klein gehackt
- Kürbis
- Zwiebel
- Knoblauch
- Salz
- Muskat gerieben
- Curry
- Paprikapulver
- etwas Chili
- ca.1/8 l Gemüsefonds
- ca. 1 EL Kriecherlmos (Marillenmos).

Zubereitung

Erdäpfel schälen, kochen und passieren. Salz, Muskat, Ei, Erdäpfelstärke und griffiges Mehl (nach Bedarf) zu einem Teig verarbeiten.

Käse würfeln, mit gehackten Kräutern vermischen und ca. 3 cm große Kugel formen, diese etwas überkühlen. Dann mit Erdäpfelteig „anziehen“ und in Salzwasser kochen (eher ziehen als kochen).

Ausgekühlt frittieren.

Kürbis würfeln. Gehackten Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen, Kürbiswürfel dazugeben, Salz, Muskat, Curry, Paprikapulver, evtl. Chili würzen, - durchrösten mit Gemüsefonds aufgießen. Kurz aufkochen bis der Kürbis bissfest ist, mit Kriecherlmos verfeinern.

➤ www.gasthaus-gutmann.com

Das könnte Sie auch interessieren



Saibling mit Karotten Emmerrisotto

vom Floh aus Langenlebarn ➤ mehr



Schweinsbackerl mit Erdäpfelnockerl

vom Landgasthof zum Schwarzen Adler aus Altenmarkt/Triesting > mehr