



Schweinsbackerl mit Erdäpfelnockerl

vom Landgasthof zum Schwarzen Adler aus Altenmarkt/Triesting

31.10.2022, 8:25



© SCHWARZENADLER

Zutaten

Backerl

- 8 Stk Schweinsbackerl
- 300 g Wurzelwerk
- 2 kleine Zwiebeln
- Olivenöl
- 1 Dose geschälte Tomaten grob zerhackt
- 1/8 l Rotwein
- 0,4 l Suppe
- Salz

- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie

Nockerl

- 500 g mehlig Erdäpfel gekocht
- 100 g griffiges Mehl
- 100 g Maisstärke
- 50 g Grieß
- 1 nussgroßes Stk. Butter
- 2 Eier
- Salz
- Muskat

Zubereitung

1. Schweinsbackerl: Die Schweinsbackerl würzen und anbraten. Im Bratrückstand die grob gewürfelte Zwiebeln und das Wurzelwerk bräunen und ablöschen. Paradeiser, Knoblauch und die Gewürze beifügen. Die Schweinsbackerl einsetzen und im Rohr schmoren bis die Backerl weich sind. Indessen Petersilie, Zitronenschale und eine Knoblauchzehe fein hacken und beiseitestellen.
2. Erdäpfelnockerl: Erdäpfel pressen, mit allen Zutaten verkneten und 30 Minuten rasten lassen. Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen und in Stücke schneiden. Im Salzwasser ziehen lassen, dann abschöpfen.

➤ www.zumschwarzenadler.at

Das könnte Sie auch interessieren



Saibling mit Karotten Emmerrisotto

vom Floh aus Langenlebarn ➤ mehr



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

vom Landgasthaus Planer aus Rammersdorf. [➤ mehr](#)