

Erdäpfeltopfen Nockerl mit Sauerkraut

1/2 Erdäpfeltopfen Nockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Erdäpfel
500 G	Topfen
250 G	Weizenmehl 700
1	Ei
	Salz
	Butterschmalz zum Anbraten
	Schnittlauch

Verfasst von: Rudi Pichler

Zubereitung

1. Die Erdäpfel mit der Schale weichkochen und in eine Schüssel pressen.
2. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.
3. Anschließend in daumendicke Schlangen rollen und in 2cm Stücke abstechen.
4. Diese in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

Info

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag

Rezept zum Film: Die Reise auf den Gipfel der Salzburger Ernährungspyramide

Kleiner Tipp:

Wer sich ein Busserl ergattern möchte, schenkt beim Sauerkraut das Lorbeerblatt mit aus. Wer das Lorbeerblatt hat, darf dem Koch oder der Köchin ein Busserl geben.

Erdapfeltopfen Nockerl mit Sauerkraut

2/2 Sauerkraut

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Sauerkraut
2	Äpfel
250 ML	Suppe
1	Zwiebel
1 STUECK	Speckschwarte
2 STUECK	Lorbeer
3 STUECK	Wacholder

Verfasst von: Rudi Pichler

Zubereitung

1. Die Zwiebel in Streifen schneiden und in einem Topf goldbraun anrösten.
2. Anschließend das gewaschene Sauerkraut beimengen, die geriebenen Äpfel dazu und mit der Suppe aufgießen.
3. Nun nur mehr die Schwarte mit den Gewürzen dazu und ohne Deckel auf Konsistenz köcheln lassen.