



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Rudi Pichler

.....

Zutaten

Erdapfeltopfen Nockerl

.....

500 G Erdapfel

.....

500 G Topfen

.....

250 G Weizenmehl 700

.....

1 Ei

.....

Salz

.....

Butterschmalz zum Anbraten

.....

Schnittlauch

.....

Sauerkraut

500 G Sauerkraut

2 Äpfel

250 ML Suppe

1 Zwiebel

1 STUECK Speckschwarte

2 STUECK Lorbeer

3 STUECK Wacholder

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.
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.

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.