



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Herbst Winter

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

300 G Rote Rüben

.....

3 G Salz

.....

400 G mehlig Erdäpfel

.....

2 Eidotter

.....

70 G Weizengrieß

.....

225 G Mehl

.....

1 PRISE geriebene Muskatnuss

.....

150 G frischer Spinat

.....
Schafkäse nach Belieben
.....

Salz
.....

frisch gemahlener Pfeffer
.....

Zubereitung

- 1.** Für die Wuzerl die roten Rüben waschen, mit Öl und Salz vermischen und auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten bei 160 Grad ins Rohr geben.
- 2.** Währenddessen die Erdäpfel in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, abgießen, schälen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.
- 3.** Die Rüben aus dem Rohr nehmen, schälen und grob würfeln und im noch heißen Rohr kurz ausdampfen lassen. Dann mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten und auskühlen lassen.
- 4.** Das Püree mit der Erdäpfelmasse, den Eidottern, dem Grieß und den Gewürzen zu einem weichen Teig verkneten.
- 5.** Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen, daumendicken Rollen formen die Rollen mit dem Messer in ca. 3 cm große Stücke schneiden und auf ein bemehltes Backpapier setzen.
- 6.** Portionsweise vom Backpapier ins kochende Wasser gleiten lassen und im leicht köchelnden Wasser ca. 4 Minuten garen (Die Wuzerl sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen).
- 7.** Die Wuzerl in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten und den frischen Spinat dazu geben, würzen, zum Schluss den Schafkäse (soll leicht zerrinnen) drüberstreuen.