

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Biernockerl in Salbeimantel

Zutaten

300 g Maisgrieß
500 ml Malzbier
125 ml Sauerrahm (Sahne)
1 TL Salz
für Sud 500ml dunkles Bier
60 g Mehl
2 EL Butter
4 EL Brösel aus altbackenen Brot (Vollkornbrot)
6 Salbeiblätter
etwas Salz



Zubereitung

Bier mit dem Salz in einem Topf aufkochen lassen und den Maisgrieß unter Rühren zugeben. Den Grießbrei mit Sauerrahm und Mehl glatt rühren und etwas abkühlen lassen, damit der Mais ausquillt und sich bindet. Für den Sud Bier erhitzen. Mit zwei Esslöffel "Nocken stechen", das heißt, die Löffel in Wasser tauchen, Grießmasse mit einem Löffel aufnehmen und mit dem zweiten Löffel glatt streifen. Nockerl in den Biersud legen, indem sie einige Minuten ziehen müssen. Inzwischen die Butter aufschäumen, die Salbeiblätter und Brösel zugeben und leicht bräunen. Nocken aus dem Sud heben und im Salbeibröselgemisch schwenken.

Salbei ist wie ein Trostpflaster für die Seele.

Tipp

Herbe Salate wie Radicchio, Feldsalat, Chicoree, Salate der Saison umrunden die Nocken vorzüglich mit Bier ab.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

