

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

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

Camembertknödel

Zutaten

500 g mehlige Kartoffel
150 g griffiges Mehl
50 g Vollkornweizengrieß
4 EL Sojamehl

Fülle:

250 g Topfen (Quark)
200 g Chamembert
3 EL Weizenvollkornmehl
Basilikum und Petersilienblätter
500 ml Gemüsebrühe
¼ TL Piment (Neugewürz)
½ TL geriebene Muskatnuss
Bergkernsalz
eventuell in 30 g angeröstete gehobelte
Mandeln die Knödel rollen



Zubereitung

Basilikum hat eine appetitanregende, verdauungsfördernde Wirkung und stammt ursprünglich aus Indien. Viele orientalische Getränke mit aphrodisierender Wirkung enthalten Muskatnuss. Im Mittelalter wurde auch Bier mit Muskat gewürzt.

Zubereitung:

Chamembert mit gehackter Petersilie und Basilikum, Piment, geriebener Muskatnuss und Topfen mischen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, passieren und noch warm mit Bergkernsalz, Mehl und Grieß zu einem mittelfesten Teig kneten. Mit Mehl bestäuben und eine Rolle formen, Stücke abschneiden, zu "Schüsslein" auseinanderdrücken. Ein Teelöffel Käsefülle auflegen, über der Fülle

zusammenschlagen, zusammendrücken und zu einem Knödel formen. Etwas Mehl in eine Schale schütten und die Knödel in Mehl drehen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Wenn die Knödel obenauf schwimmen sind sie gar.

Entweder werden die Knödel in Mandeln gewälzt und sofort aufgetragen oder die gekochten Knödel in eine Auflaufform geschichtet, mit gerösteten Zwiebelringen, Käse und 1 El Sauerrahm kurz überbacken. Am besten beide Varianten ausprobieren!

Tipp

Am besten beide Variation ausprobieren! Radicchiosalat mit Tomaten gemischt und mit Basilikumblättern garniert.

*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

