

*Home*  
SWEETHOMECOOKING. 

## *Das rustikale Menü*



# Steirische Gemüsemayonnaise

## Zutaten

- 1 Dose (ca. 400 Gramm) gekochte ½ Erbsen und ½ Karotten
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 4 Essiggurken
- 1 säuerlicher Apfel
- 250 ml Leichtmayonnaise (25%) oder Jogonaise
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel Apfel- oder Weißweinessig
- ½ Zitrone oder Limette

## Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser kochen und danach in ca. ½ cm große Würfel schneiden.

Karotten, Apfel und Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

Erbsen, Karotten, Kartoffeln, Apfel, Essiggurken, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft gut vermengen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank aromatisieren lassen. Auf Rucola oder grünem Salat (beides mit Olivenöl und Zitrone mariniert) anrichten.

*„Dazu passt hervorragend frisches Weißbrot.“*

Andreas Steiner

# Allgäuer Krautkrapfen

## Zutaten

- 600 g Mehl
- 3 Eier
- 250 ml Wasser
- 750 g Sauerkraut
- 200 g Wammerl/Speck
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Butter

## Zubereitung

Sauerkraut gut trocken drücken. Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck vom Fett entfernen und ebenso klein schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten und nach Geschmack würzen. Sauerkraut dazu geben und alles gut vermengen.

Mehl, Eier, Wasser, eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Hälfte des Teiges zu einem Rechteck ausrollen, mit der Hälfte des Sauerkrauts belegen und von der Längsseite her einrollen. Ebenso mit der anderen Hälfte verfahren. Von den Rollen, je nach Belieben, vorsichtig ca. 3 bis 5 cm dicke Stücke abschneiden.

Butter oder Schmalz in Pfannen erhitzen und die Krautkrapfen mit der Schnittseite nach unten anbraten.

Krautkrapfen sind meist eine Beilage zu Fleischgerichten, als Hauptgericht kann man sie mit einem gemischten Salat servieren.

*„Als Allgäuerin liebe ich nicht nur die Allgäuer Landschaft, die Berge und Seen, sondern ganz besonders auch die urige Allgäuer Küche. Gerade im Winter schmeckt Sauerkraut als Vitamin B Lieferant besonders gut und ist zudem auch super gesund!*

*Ein Geheim-Tipp von mir: Zwiebel und Speck werden im Griebenschmalz angebraten, das macht es zu einem absoluten Erlebnis! Guten Appetit!“*

# Zwetschkenknödel

## Zutaten für ca. 14 Stück

- 14 Zwetschken
- 100 g Butter
- 2 ganze Eier
- 120 g Mehl
- 120 g Grieß
- Prise Salz
- 500 g Topfen (für Nicht-Österreicher: Quark) 10% Fett

## Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Topfen in eine Schüssel geben und gut durchmischen.

Erst dann den Topfen, abgetropft, untermengen = Teig ist fertig.

Die Früchte – Zwetschken(= Pflaumen)/Marillen (= Aprikosen) halb aufschneiden und den Kern durch ein Stück Würfelzucker ersetzen.

Etwas Teig in eine Hand (die Hand sollte bemehlt oder mit Wasser befeuchtet sein) nehmen, die Frucht darauf setzen, mit dem Teig umhüllen.

Sollte die Masse zu flüssig sein, noch etwas Grieß beifügen. Knödel formen und diese danach in Mehl wälzen.

Die fertig geformten, bemehnten Knödel in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser einlegen – sie sinken auf den Topfboden.

Wasser nur leicht kochen – Knödel mehr ziehen lassen. Wenn die Knödel wieder an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig – das dauert (je nach Größe) zwischen 10 und 15 Minuten.

Vorsichtig mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und in eine gebutterte Pfanne schichten, mit Butter-Zucker-Semmel-Brösel bestreuen und für ca. 10 Minuten bei ca. 120 ° ins Rohr geben.

Fertig.

Etwas Gepatze, aber es zahlt sich aus.

Kochzeit: 10-15 Minuten | Backzeit: 10 Minuten | Backtemperatur: 120°

*„Tipp: Die Topfteigmasse kann man ebenso mit einem Stück Nougat oder einer Mozartkugel füllen. Bei der Butter-Zucker-Semmelbrösel-Masse kann man die Semmelbrösel ganz oder teilweise durch geriebene Haselnüsse ersetzen und etwas Zimt beifügen.“*

Desirée Hörandner