

## Aufgetischt



## Almo-Rostbraten, gefüllt mit Arzberger Stollenkäse und Schupfnudeln

### Zutaten:

4 Stück „Almo“ Rostbraten a 200g  
Salz und Pfeffer  
100 g Butter  
½ Zwiebel  
100 g entrindetes, geriebenes Weißbrot  
1 Dotter  
Petersilie, Salz und Pfeffer  
etwas Brösel  
100g Stollenkäse

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwiebel in wenig Öl anlaufen lassen. Dotter, Gewürze und Zwiebel mit der Butter gut verrühren. Stollenkäse in feine Würfel schneiden und dazugeben. Wenn nötig mit etwas Brösel binden.

In den Rostbraten eine Tasche schneiden, salzen und pfeffern und die Käsefülle hineingeben und mit Zahnstocher oder einer Spießnadel schließen. In Mehl tauchen und in einer heißen Pfanne beidseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, an der Außenseite salzen. Bratensatz mit Rindsuppe oder Jus aufgießen und etwas binden. Rostbraten in eine Form legen, mit Sauce übergießen und ca. ¾ Stunde im Rohr dünsten. Rostbraten schräg durchschneiden und mit Natursafterl anrichten. Als Beilage eignen sich sehr gut Spätzle und Gemüse.

### Schupfnudeln:

½ kg Kartoffeln  
20 dag Mehl  
Salz  
1 Ei  
2 EL flüssige Butter  
1 EL Grieß

#### Zubereitung:

Kartoffeln kochen, noch heiß passieren, mit den übrigen Zutaten zügig zu einem Erdäpfelteig verarbeiten. Teig zu kleinen Rollen formen und daraus Erdäpfelnudeln formen. In kochendes Salzwasser geben und ein paar Minuten kochen lassen. Herausnehmen und kalt abschrecken. Anschließend in einer Pfanne Butter zerlassen und die Schupfnudel rasch durchschwenken, bis sie schön goldgelb sind.