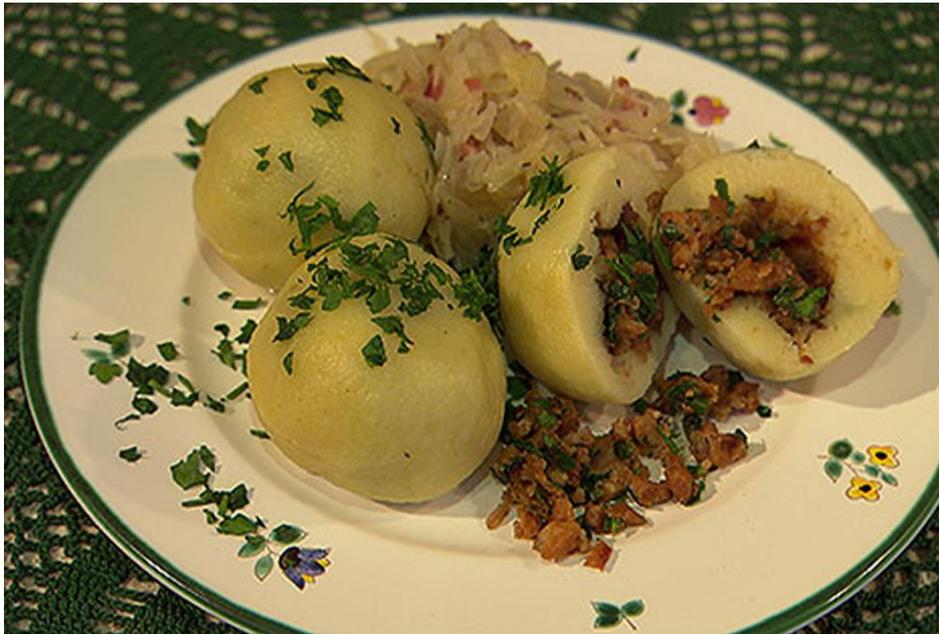


Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Knusper Grammelknödel, Kürbisgemüse, karamellisierte Kürbiskerne

Zutaten:

Kartoffelteig:

500g rohe geriebene Erdäpfel
250g gekochte geriebene Erdäpfel
1 EL Maizena

Grammelmasse:

200g Grammeln
Salz, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze

Kürbisgemüse:

500g Kürbis in Streifen hobeln
Zwiebel
Knoblauch
Salz, Pfeffer
Butter
Paprika
Majoran
Thymian
Sauerrahm

Kürbiskerne als Dekor:

200g Kürbiskerne
Butter mit Zucker karamellisieren, Kerne begeben und kurz mitrösten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Salzen und gut durchkneten. In der Zwischenzeit die Grammlknödel zubereiten. Alle Zutaten in Butter anschwitzen und in kleine Kugeln formen und kurz einfrieren.

Erdäpfelteig

Ein Teil der Erdäpfel kochen, den Rest in Streifen reiben und im kalten Wasser einlegen.

Tipp: etwas Backpulver dazugeben

Die gekochten Erdäpfel ebenfalls runter reiben und mit den rohen ausgedrückten Erdäpfel vermischen. Würzen und Maizena begeben, gut durchkneten und ziehen lassen. Den Teig in Stücke teilen und ausbreiten. Die leicht gefrorenen Gammelkugeln eindrehen, gut verschließen und im Fett ca. 5-8 Minuten backen.

Kürbisgemüse

In einer Pfanne Butter zulassen, Zwiebel, Paprika, Kürbis, Knoblauch anschwitzen, sodass eine schöne Farbe entsteht. Die frischen Kräuter und Gewürze begeben und mit Sauerrahm binden.

Tipp: wenig Salz verwenden.