

Zurück zur Natur - Kaunertal

Agnes' Kaiserschmarren

Rezept von Agnes Gram / Hüttenwirtin Verpeilhütte

1/8 Milch
Salz
2 gehäufte EL Mehl
3 Eier

Alles vermengen und auf beiden Seiten in der Pfanne anbraten.
Den Deckel dabei auf der Pfanne lassen!
Staubzucker darüber und mit Apfelmus servieren.

Brennnessel-Knödel (für ca. 15 Stück)

Rezept von Georg Praxmarer

500 g Knödelbrot
1 Zwiebel
ca. 150g gekochte Brennnesselblätter
2-3 Knoblauchzehen
5 Eier
ca. 0,5 l Milch
Salz, Pfeffer
Butterschmalz
Butter und frisch geriebener Hartkäse

Zwiebel und Knoblauch feinkwürfelig schneiden (Knoblauch nicht pressen!!!) und in reichlich Butterschmalz hellbraun anrösten, gekochte und fein geschnittene Brennnesseln am Schluss noch kurz mitrösten - zum Knödelbrot dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen - Milch kochend heiß dazu schütten. Eier dazu und gut durchmischen - nach Bedarf noch Milch dazu, darf ruhig etwas feucht sein. Die Masse mind. 1/4 h stehen lassen. Mit gut feuchten Händen Knödel formen und in gut gesalzenem Wasser oder Gemüsebrühe ca. 1/4 h kochen. Wichtig: Das Wasser muss kochen, bevor ihr die Knödel hineingebt. Mit zerlassener brauner Butter und geriebenem Hartkäse anrichten.
Zu den Knödeln passt hervorragend frischer Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing.