

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bizochels

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 300 g Topfen
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Gericht

- 100 g Butter
- 100 g geriebener Bergkäse (12 Monate gereift)
- 100 g geröstete Haselnüsse

Für die Garnitur

- gehackte Blatt Petersilie

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Bizochels das Mehl mit dem Topfen und den Eiern in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem luftigen Teig schlagen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
2. Nun einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufstellen und erhitzen. Den Bizochels-Teig auf ein kleines, befeuchtetes Holzbrett geben und in dünnen Streifen mit einem Spachtel in das kochende Wasser schaben. Die Bizochels sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Siebschöpfer in eine Schüssel abschöpfen.
3. Die Haselnüsse in einer Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Butter in einen Topf geben, erhitzen und braun werden lassen, danach vom Herd nehmen.
4. Zum Schluss die Bizochels mit der braunen Butter übergießen, auf einem flachen Teller anrichten und mit dem geriebenen Bergkäse, der gehackten Blattpetersilie und den gerösteten, gehackten Haselnüssen garnieren.