

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdäpfel & Steirerkas Knödel mit Salat

Köche: Richard Rauch & Marianne Gruber

Zutaten

(4 Personen)

Für den Erdäpfelteig

- 500 g gekochte, mehligere Erdäpfel
- 2 Eidotter
- 70 g Mehl (glatt)
- 70 g Maisstärke
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die grüne Steirerfülle

- 50 g Zwiebeln
- 150 g gekochte, geraspelte Erdäpfel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Msp. Knoblauchpulver
- Butter zum Anbraten
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 2 EL Kernöl

Für den Vogersalat mit Kernöl

- 1 Tasse Vogersalat
- Apfelessig
- Kernöl

Quelle: ORF extra

- Salz
- vorgekochte Käferbohnen (am Vortag einweichen und am Kochtag dann 1 Stunde kochen)

Für die Garnitur

- geriebener Ennstaler Steirerkas
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Erdäpfelteig zuerst die gekochten Erdäpfel schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl, den Eidottern, der Maisstärke sowie etwas Salz und geriebener Muskatnuss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend kühlstellen. Sobald die Masse kalt ist, diese in 40 g schwere Stücke teilen.

2. Für die grüne Steirerfülle die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Die geraspelten Erdäpfel, die gehackte Petersilie und das Knoblauchpulver hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit dem Kernöl grün färben und danach etwa 2 cm große Kugeln formen.

3. Nun die Teigstücke mit je einer Kugel Steirerfülle füllen und zu glatten Knödeln drehen. Die Knödel dann etwa 7-10 Minuten in leicht wallendem Salzwasser kochen und anschließend herausnehmen.

4. Den Vogersalat waschen und mit den gekochten Käferbohnen in eine Schüssel geben. Aus dem Apfelessig, dem Kernöl und etwas Salz ein Dressing zubereiten und den Salat darin marinieren.

5. Zum Schluss die Knödel auf dem Vogersalat auf einem flachen Teller anrichten, mit geriebenem Ennstaler Steirerkas bestreuen und mit frischem Schnittlauch und Kernöl garnieren.