

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

Fotocredit: Simeon Baker



Krumpnnigl

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für den Krumpnnigl

- 750 ml Milch
- 3 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 250 g Mehl
- 3 große Erdäpfel
- Butterschmalz für das Backblech

Für die Eiersuppe mit Kümmel

- 2 EL Mehl
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 l Wasser
- Salz
- Kümmel
- 2 Eier
- 1 Chilischote (nach Geschmack)

Für die Garnitur

- 1 EL gehackter Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für den Krumpnnigl zuerst das Rohr auf 210° C Umluft vorheizen. Dann die Milch und 3 zerdrückte Knoblauchzehen mit dem Salz und etwas Pfeffer in einer Schüssel mit dem Mehl abrühren.
- 2.** Die rohen Erdäpfel schälen, fein reiben und zu den übrigen Zutaten mengen. Die Masse nun auf einem mit Schmalz befetteten Backblech etwa 1 cm hoch auftragen und im vorgeheizten Rohr so lange backen, bis sich der Krumpnnigl bräunlich verfärbt.
- 3.** Für die Eiersuppe mit Kümmel das Mehl mit dem Schweineschmalz in einem Topf einbrennen, mit dem Wasser aufgießen und mit Salz und Kümmel würzen. Dann 2 Eier mit etwas Mehl in einer Tasse versprudeln und in die kochende Suppe einlaufen lassen. Abschließend mit einer feingeschnittenen Chilischote abschmecken.
- 4.** Zum Schluss den Krumpnnigl vom Blech portionieren, mit dem Schnittlauch garnieren und mit der Eiersuppe servieren.