

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pinzgauer Schottnock'n

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Nock'n

- 10 Eier
- 500 g griffiges Mehl
- eine Prise Salz
- etwas geriebene Muskatnuss
- 80 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kegel geräucherter Schottenkäse (Käsesorte aus dem Pinzgau: der Käse/die Molke wird ein zweites Mal gesäuert)
- 100 g geriebener junger Bergkäse
- etwas Rindsuppe

Für die Garnitur

- etwas frischer Schnittlauch
- eine Prise frischer Pfeffer
- etwas Röstzwiebel (= Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Mehl wälzen, heiß frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen)

Zubereitung

1. Für die Nock'n zuerst die Eier und das Mehl in der Küchenmaschine mit dem Bischof glattrühren, salzen und mit Muskatnuss würzen. Dann kurz stehen lassen und anschließend durch ein Spätzle-Sieb direkt in kochendes, gesalzenes Wasser streichen. So lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

2. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, klein geschnittene Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen und die Nocken direkt aus dem heißen Wasser mit einem Gitterschöpfer in die Pfanne geben. Nun den Bergkäse unterrühren und den geriebenen Räucherschotten begeben, dabei immer wieder umrühren. Es sollte jedenfalls eine saftige Konsistenz entstehen – sollten die Nocken zu trocken sein, einfach etwas Rindsuppe angießen.

Tipp: Die Menge des Schottens ist abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack, je mehr Sie begeben desto intensiver, rauchiger und spezieller wird das Gericht.

3. Zum Schluss die Schottnock'n mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit frischem Schnittlauch und Röstzwiebel in einem tiefen Teller anrichten.