

Zurück zur Natur - St. Johann in Tirol

KASPRESSKNÖDEL

von Geli Oberer, Bassgeigeralm

Zutaten:

750 g Knödelbrot

0,5 l Milch

1 große Zwiebel

6 ganze Eier

500 g Käse (Räskäs, Biergarten und Käsemischung)

Liebstöckel, Majoran,

Salz, Pfeffer

Etwas Sonnenblumenöl

Zwiebeln würfeln und in Öl anschwitzen. Inzwischen den Käse schneiden und den Liebstöckel hacken. Die Zwiebel mit der Milch aufgießen, würzen und den Liebstöckel dazugeben. Kurz aufkochen. Die Milch etwas abkühlen lassen. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen, die Eier und den Käse dazugeben und gut verkneten. Knödel drehen und zu Laichen formen. Anschließend mit Öl auf beiden Seiten braten. Schmeckt mit Suppe oder Salat wunderbar.

KAISERSCHMARRN

Zutaten:

250 ml Milch

6 gehäufte Esslöffel Mehl

3 ganze Eier

Butter

Rosinen

Vanillezucker, Staubzucker, Kristallzucker

Salz

Rum

Die Milch mit Mehl, Salz und Zucker zu einem Teig rühren. Inzwischen in einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Eier gut in den Teig einrühren. Diese Mischung in die Pfanne gießen und die Rosinen draufgeben. Mit Deckel abdecken und mit wenig Hitze anbraten, den Teig wenden, nochmals zudecken und warten, bis sich der Deckel hebt. Den Teig schneiden und nochmals kurz mit dem Deckel gehen lassen. Danach mit Vanillezucker bestreuen, das ganze gut schwenken und mit Rum ablöschen. Auf einen Teller geben und mit Staubzucker bestreuen. Dazu gibt es Apfelmus und Zwetschgenröster.