



## Zurück zur Natur - Windischgarsten

# Kasspotznällchen auf Apfel-Rettichsalat mit Röstzwiebelcreme (für 4-6 Personen)

Rezept von Martin Prieler, 4581 Rosenau am Hengstpaß

### Kasspotznällchen

Zutaten für den Spätzleteig:

400 g griffiges Mehl

4 Eier

200 ml Mineralwasser

1 EL Öl

Salz und weißer Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

Zutaten für die Käsespätzle:

Vorbereitete Spätzle

1 Stk fein gewürfelte Zwiebel

2 EL Öl

130 g geriebener Gouda

130 g geriebener Bergkäse

100 g griffiges Mehl

1 Ei

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in der angegebenen Reihenfolge in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel schlagen. In einem großen Topf Wasser aufkochen und kräftig salzen. Den Teig mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse in das kochende Wasser bringen. Sobald die Spätzle oben aufschwimmen, aus dem Topf nehmen, und sofort in kaltem Wasser abkühlen lassen und abseihen.

Nun die fein gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit dem Öl goldbraun anschwitzen. Danach die Spätzle sowie den geriebenen Käse begeben und ein paar Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz überkühlen lassen und mit dem Mehl und Ei vermengen. Im Kühlschrank für 15 Minuten abkühlen.

Die gekühlte Masse zu Knödel drehen und klassisch in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in einem Topf mit Öl bei ca. 160-170°C goldbraun ausbacken.

## **Röstzwiebelcreme**

Zutaten:

2 Stk Zwiebel  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
1 Prise Salz  
1 Prise gem. weißer Pfeffer  
3 EL griffiges Mehl  
1 Ei  
1 TL Senf  
Saft von ½ Zitrone  
1/8 l Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Mit dem Paprikapulver, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und im Öl bei ca. 170°C goldbraun frittieren.

Die frittierten Zwiebeln auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Teller abtropfen lassen und fein hacken. Nun in einem Messbecher das Ei den Senf und Zitronensaft mit einem Stabmixer mixen und nach und nach langsam das Öl einfließen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Zuletzt die gehackten Röstzwiebeln hinzufügen und nochmals fein pürieren.

## **Apfel-Rettichsalat**

Zutaten:

1 fein geriebener Rettich (ca 600g)  
2 fein geriebene Äpfel  
250 g Sauerrahm  
4 EL Weißweinessig  
Cayennepfeffer  
Salz  
Zucker

Zubereitung:

Den fein geriebenen Rettich salzen und für ein paar Minuten ziehen lassen.

Nun den Rettich ausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit den fein geriebenen Äpfeln, Sauerrahm, und Weißweinessig vermengen. Mit Salz, Zucker und dem Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten:

Den Apfel-Rettichsalat in die Mitte auf einem Teller anrichten, die gebackenen Kasspotzenbällchen darauf platzieren und mit der Röstzwiebelcreme verzieren. Zuletzt mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit Blattpetersilie ausgarnieren.