

Zurück zur Natur - Rund um Gmünd

Topfenknödel

von Christian Pirstnig

50 g Butter
50 g Staubzucker
Abrieb von 1 Orange und Zitrone
2 Eier
2 Eigelb
500 g Ziegentopfen
180 g Weißbrotbrösel

Butter und Staubzucker schaumig schlagen und die Eier untermischen, dann Orangen/Zitronen Abrieb hinzufügen. Jetzt die restlichen Zutaten hinzufügen und 30 min ziehen lassen.

Ko und Nudel

von Christian Pirstnig

Nudel

500g glattes Weizenmehl
1 Packung Trockengerme
7g Salz
1 Ei
300 ml lauwarme Milch

Die Milch mit dem Ei, Salz vermischen, das Mehl dazugeben und die Trockengerme dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 min zugedeckt stehen lassen.

Ko

1/8 l Rahm
1/4 l Buttermilch
1/8 l Milch
1 Prise Salz
2 Esslöffel Mehl

Alles zusammen in einen Topf geben und aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.