



Erdäpfel-Käse-Knödel mit Speckfülle

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

400 g gekochte Erdäpfel, 100 g geriebener Käse, 2 Eier, 50 g Grieß, 50 g Butter, 150 g griffiges Mehl, Salz, Muskat

Fülle:

150 g Schnittkäse, 150 g Speckwürfel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL gehackte Petersilie, etwas Majoran

Zubereitung:

Erdäpfel kochen und noch heiß passieren. Mit der Butter und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig zusammen kneten und eine Rolle formen.

Für die Fülle alle Zutaten fein schneiden, würzen und kleine Knödel formen.

Von der Erdäpfelrolle Stücke abschneiden, etwas flach drücken und damit die Speckknödel einhüllen. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Sauerrahm-Krensoße und Sauerkraut servieren.

Tipp:

1 Becher Sauerrahm mit ½ Becher Joghurt glattrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL geriebenen Kren untermischen und mit 1 TL Essig abschmecken.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Imling 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

