

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Von aufgeputzten Kühen und Tiroler Graukasknödl

21. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Tiroler Blutwurstgröstl

Koch: Robert Steinkellner, Landgasthof Jagerwirt, A-6111 Volders,
Tel.: +43 (0)5224 525 91, E-Mail: knapp@jagerwirt.com, Internet: www.jagerwirt.com

Zutaten für 4 Personen

400 g Blutwurst
600 g Kartoffel speckig
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Majoran, Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, auskühlen, schälen, in ca. 1 cm Scheiben schneiden.
Blutwurst häuten, in ca. 1 cm Scheiben schneiden.
Zwiebel fein schneiden.
Kartoffeln mit Zwiebel in der Pfanne mit wenig Öl goldgelb rösten.
In einer zweiten Pfanne Blutwurstscheiben hineingeben, beidseitig knusprig anbraten.
Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Blutwurst dazugeben, kurz durchschwenken, anrichten und mit frischen Majoran und Thymianblättern bestreuen.

Tipps:

- Blutwurst und Kartoffeln in heißer Pfanne braten, dann klebt nichts an.
- Trockene Gewürze gleich nach dem Rösten der Kartoffeln dazugeben
- Nur Kartoffeln würzen, Blutwurst ist schon gewürzt.

Tiroler Graukasknödl gebacken

Koch: Andreas Mair, Schloss Mitterhart, A-6130 Schwaz/Vomp,
Tel.: +43 (0)5242 63 285,
E-Mail: office@schloss-mitterhart.at, Internet: www.schloss-mitterhart.at

Zutaten für ca. 20 Knödel

300 g in der Schale gekochte, geschälte mehligke Erdäpfel (grob reiben)
300 g Graukäse schön durchzogen (grob reiben)
70 g Brösel,
1 Ei
würzen mit Salz, Pfeffer und 3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Daraus Knödel formen, panieren und im heißen Fett goldgelb herausbacken.

Tipp:

Auf Sommersalate oder mit Preiselbeercompott anrichten.