

Wolfgang Wohlschlager präsentiert:

"Blunzn Gröstl"

Zutatenliste Kartoffelgnocchis

- 650g mehlig Kartoffeln (mit Schale)
- 170g griffiges Mehl
- 50g frisch geriebenen Parmesan
- 3 Stk. Eigelb
- Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weichkochen. Im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Das Eigelb mit den Gewürzen und dem Parmesan lauwarm vermengen. Als letztes das Mehl einarbeiten. Kurz zugedeckt rasten lassen.

Masse in vier Teile teilen. Gleichmäßige Strenges rollen und mit einer Teigkarte in gleichgroße Stücke portionieren. Mit einem Gnocchi-Holz oder auch mit einer Gabel in Form bringen. Auf ein mit Backpapier und bemehltes Blech geben. In Salzwasser ca. 3 bis 4 Minuten kochen.

Blunz´n

250g beim Metzger des Vertrauens kaufen.

Unsere Blunz´n kommen aus Peuerbach vom Aumayrhof (Duroc Schweine). Blutwurst im kalten Zustand schälen/enthäuten und in fingerdicke Scheiben schneiden. Leicht mehlieren und in Öl anbraten.

Die fertigen, heißen Gnocchis mit der Blutwurst noch kurz durchschwenken und mit gehackten Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, etwas Majoran) verfeinern und anrichten. Gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen!