

Steirische Topfennocken

Süß sind sie weithin bekannt. Hier kommt eine pikante Variante mit Zwiebeln und Schnittlauch als g'schmackige Einlage für die Rindsuppe.



4 Portionen

20 Minuten

25 Minuten

Zutaten

2 EL fein gehackte Zwiebeln

1 EL Pflanzenöl oder Butter

2 EL Milch

120 g griffiges Mehl

500 g Bröseltopfen

1 EL Petersilie, gehackt

1 EL Schnittlauch

2 Eier

50 g Semmelbrösel

weißer Pfeffer

Salz

Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung

Zwiebeln in Öl glasig anrösten und überkühlen lassen.

Milch und Mehl glatt rühren. Topfen, geröstete Zwiebeln, Kräuter, Eier und Brösel untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen von der Topfmasse hineinsetzen. Leicht flach drücken und auf beiden Seiten hellbraun braten.

Die Topfennocken entweder in einer kräftigen Rindsuppe oder mit grünem Salat servieren.