

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Wilhelm Eberl & Goldhaubenfrauen

Holzknöchel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Nocken

- 500 g griffiges Mehl
- 500 g glattes Mehl
- 1 EL Salz
- 1 l kochendes Wasser

Für die Beilage

- 3-4 Äpfel
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 2 EL Gewürzzucker (Zucker, Zimt, Sternanis, Nelken) zum Karamellisieren

Zubereitung

1. Für die Nocken zuerst das griffige mit dem glatten Mehl vermengen, Salz begeben und mit dem kochenden Wasser in einer Schüssel verrühren.

2. Nun die Masse mit den Händen zu kleinen Knödeln (3-5 cm) formen und in heißem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Quelle: ORF extra

3. Für die Beilage die Äpfel entkernen, zuerst in Spalten und dann in kleine Würfel schneiden und anschließend in heißem Butterschmalz herausbacken. Gewürzzucker unter die Äpfel mischen und karamellisieren lassen.

4. Zum Schluss die fertig gekochten Holzknechtnocka direkt vom Kochwasser in einen Topf mit heißem Butterschmalz geben, herausbacken und gemeinsam mit den heißen, karamellisierten Äpfeln servieren.

Tipp: Ein Stamperl Zirbenschnaps passt perfekt zu den gschmackigen Holzknechtnocka.

