



Topfenknödel

Zutaten (für ca. 4 Personen):

500 g Topfen (Quark)
2 Eier
50 g Grieß (Weichweizengrieß)
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale (nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Topfen mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern vermischen.

Grieß, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale dazugeben.

Gut verrühren und die Masse mindestens 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit feuchten Händen kleine Knödel (Walnuss- bis Tischtennisballgröße) formen.

In leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 5–8 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Währenddessen die Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten.

Die fertigen Knödel darin wälzen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Sauerrahm servieren.

Glutenfreie Variante: mit braunem Reisgrieß und glutenfreien Paniermehlbrösel

Das Rezept wurde von Ildiko Fodor zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.

Zum Wälzen:

100 g Semmelbrösel
50 g Butter

Zum Servieren:

Staubzucker (Puderzucker)
Sauerrahm



Túrógombóc

Hozzávalók (kb. 4 adaghoz):

50 dkg tehéntúró
2 db tojás
5 dkg búzadara
1 csomag vaníliás cukor
csipet só
reszelt citromhéj (ízlés szerint)

A forgatáshoz:

10 dkg zsemlemorzsa
5 dkg vaj

A tálaláshoz:

porcukor
tejföl

Elkészítés:

A túrót villával törd össze, majd keverd hozzá a tojásokat.

Add hozzá a búzadarát, a vaníliás cukrot, a sót és a citromhéjat. Alaposan keverd össze, majd tedd hűtőbe legalább 30–60 percre pihenni.

Nedves kézzel formázz diónyi vagy pingponglabda méretű gombócokat.

Forrásban lévő, enyhén sós vízben főzd őket kb. 5–8 percig, amíg feljönnek a víz tetejére.

Közben a vajon pirítsd aranybarnára a zsemlemorzsát.

A kifőtt gombócokat forgasd meg a pirított morzsában.

Porcukorral megszórva, tejjel kínáld.

Gluténmentes variáció barnarizs grízzel, és gluténmentes panírmorzssával