

Patrick Raaß's Gericht für die Heidelberger Hütte

Kaspressknödel mit Buttermilch auf Peperonata

Kaspressknödel:

250g Knödelbrot
400g Paznauner Bergkäse gerieben
100g Zwiebelwürfel
25g Butter
3 Eier
90ml Buttermilch
Salz
Pfeffer
Muskat

Peperonata:

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
4 Stück getrocknete Tomaten
500ml Tomatensauce
1 Knoblauchzehe
1 Prise Cayennepfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
Abrieb einer Orangeschale
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Knödelbrot in Buttermilch einweichen, Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Eier mit dem geriebenen Käse und den Gewürzen vermengen. Alles zusammen leicht verkneten, Laibchen formen und von beiden Seiten in Öl anbraten.

Paprika, Zwiebel und getrocknete Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Würfel anbraten. Bei gewünschter Farbe mit der Tomatensauce auffüllen, Rosmarinzweig und Lorbeerblatt

KULINARISCHER
JAKOBSWEG
PAZNAUN-ISCHEL



© Hannes Niederkofler

hinzufügen, leicht einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, geriebenem Knoblauch, Cayennepfeffer, Orangenschale nach Belieben abschmecken.