Seefeld
TIROLS HOCHPLATEAU

KASNOCKEN REZEPT

MIT UNSERER VIOLETTEN PLATEAU-KARTOFFEL

Zusammen mit Landwirt:innen der Region wurden traditionelle Kartoffelsorten wie die Blaue Annelise angebaut, um ein altbewährtes, aber auch innovatives regionales Produkt zu schaffen. Ein richtiges Regionsoriginal, das gut schmeckt, den beliebten klassischen Gerichten das Gewisse Extra verleiht und zu neuen Rezepten inspiriert.

Ihr findet die köstlichen Kreationen in vielen Hotels und Restaurants. Für alle, die gerne selbst den Kochlöffel schwingen, haben wir hier ein Rezept aus dem Gasthaus Brücke.

Und so geht's:

1. Zuerst werden die gekochten Kartoffeln grob geraspelt, um die Grundlage für unsere Kasnocken zu schaffen.
2. Als nächstes werden Knödelbrot und Milch zu einer homogenen Masse verknetet.
3. Anschließenden wird die Masse mit den in Butter goldgelb gebratenen Zwiebelwürfeln, Topfen, Bergkäse und Eiern vermischt.
4. Mit einer Prise Salz, einem Hauch von Pfeffer, fein gehackter Petersilie, Liebstöckel und einer Prise Muskatnuss wird die Masse abgeschmeckt.
5. Nach und nach wird griffiges Mehl hinzugefügt, um eine formbare Konsistenz zu erhalten.
6. Aus der Masse formen wir kleine Nocken und lassen sie schließlich in Salzwasser ziehen, bis sie an die Oberfläche steigen.
7. Abschließend mit Pankobröseln panieren und frittieren.
8. Einfach genießen!

Tipp: Wer die Nocken nicht gleich ganz ausbackt, kann sie auch einfrieren und bei Bedarf direkt aus dem Tiefkühler fertig backen.

Zutaten

- *750 g von unserer Plateau-Kartoffel, gekocht und geschält*
- *250 g Knödelbrot*
- *0,5 l Milch, erwärmt*
- *350 g cremiger Topfen*
- *2 Eier*
- *100 g Butter*
- *100 g Zwiebeln*
- *Griffiges Mehl*
- *60 g würziger Bergkäse, gerieben*
- *Salz und Pfeffer*
- *Frische Petersilie, Liebstöckel und Muskatnuss*
- *Pankobrösel*

www.seefeld.com/plateauprodukt

PLATEAU PRODUKT
ECHT NACHHALTIG
Region Seefeld