Schotten-Nocken

Ein Rezept von Monika Huber-Riedler, Wirtshaus im Demutsgraben.

Schotten-Nocken © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

00:30 h Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Eier mit aufgerührtem Topfen vermengen und mit den Gewürzen Salz, Pfeffer und Muskatnuss verfeinern.
- Abschließend mit Mehl binden. Monika Huber empfiehlt, sich in kleinen Schritten bzw. Löffeln heranzutasten und zu schauen, wie viel Bindemittel schlussendlich gebraucht wird.
- Mit Kräutern der Saison – wie im Frühling Bärlauch oder im Sommer Liebstöckel – abschmecken.

Zutaten

- 500 g Bröseltopfen
- 3 Eier
- 7–8 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- wenn vorhanden saisonale Kräuter (z.B. Bärlauch, Liebstöckel)
- Öl zum Braten

Zutaten für 4 Portionen

- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nocken formen mit einem Löffel formen herausgebraten.
- Mit einem Küchenpapier die fertigen Schotten-Nocken vom überschüssigen Fett befreien und anrichten.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

Profi-Tipp

Monika Huber-Riedler empfiehlt die Schotten-Nocken mit Salat und Kräuterdip servieren. Auch Sauerkraut passt hervorragend dazu.