

KochZeit online Event

17.03.2022

Vorspeise:

Cremige Apfel- Zwiebelsuppe mit
Südtiroler Speck

Hauptgang:

Südtiroler Spinatknödel mit Bergkäse
und Krautsalat

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Granatapfelkernen
und angeschlagener Zimtsahne

Cremige Apfel- Zwiebelsuppe mit Südtiroler Speck

- Die Zwiebel schälen. 1/4 in Streifen schneiden und beiseitestellen.
- Den Rest klein würfeln. In einem großen Kochtopf die Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- Mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.
- Alles mit dem Wasser, Sahne und Apfelsaft ablöschen und das Gemüsebrühe-Pulver mit unterrühren.
- Für ca. 10-12 Minuten kochen lassen und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In der Zwischenzeit den Südtiroler Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten.
- Beiseitestellen und in der gleichen Pfanne die Zwiebelscheibe im Rest Fett des Specks glasig anbraten.
- Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren und mit dem Balsamico ablöschen und zügig aus der Pfanne nehmen und parat stellen.
- Den Apfel waschen und klein würfeln. In der Pfanne kurz anschwitzen.
- Die Suppe pürieren und mit Apfel, Speck und Balsamico-Zwiebeln anrichten.

Südtiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Krautsalat

- Brot/ Brötchen klein schneiden und als Knödelbrot in eine große Schüssel geben.
- Die Semmelknödel mit warmer Milch übergießen und salzen.
- Eier verquirlen und zur Knödelmasse geben, dann die Masse kurz ruhen lassen.
- Käse und Spinat dazugeben und die ganze Masse gut durchkneten.
- Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldbraun sind.
- Knoblauch zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und das Butter-Knoblauch-Zwiebel-Gemisch zu den restlichen Zutaten geben.
- Alles gut durchkneten und etwa eine halbe Stunde stehen lassen.
- Prüfen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat: Der Teig sollte sich gut kneten und formen lassen und auch gut in Form bleiben. Ist der Teig zu wenig fest, etwas Semmelbrösel zugeben, wenn der Teig zu trocken ist, etwas Milch oder Eier zugeben.
- Knödel formen und für etwa 25 Minuten über Dampf garen (Tipp: Besonders gut werden sie, wenn sie im Dampfgarer zubereitet werden!)
- Währenddessen Butter schmelzen und leicht bräunen lassen, Parmesan reiben.
- Die fertigen Knödel mit geschmolzener Butter und Parmesan anrichten und schmecken lassen.

- Für den Südtiroler Krautsalat beginnen wir damit den Kohl in ganz feine Streifen zu schneiden.
- Diese salzen wir leicht und kneten das Salz etwas in den Kohl ein, so dass dieser weicher wird.
- Sobald der Kohl weich genug ist, geben wir noch den Essig und Öl sowie Kümmel und ein wenig Pfeffer hinzu.
- Damit der Krautsalat auch richtig gut schmeckt, braucht er jetzt noch ein wenig Zeit um gut durch zu ziehen.

Kaiserschmarrn mit Granatapfelkernen und angeschlagener Zimtsahne

- Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen, das Eigelb kann schon in der Schüssel oder einer Küchenmaschine bleiben.
- Ca. 50 g der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze erhitzen. Sie sollte flüssig sein, aber nicht braun werden.
- Eigelb mit Vanillezucker, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührer schaumig aufschlagen und danach nach und nach die Milch und das Mehl abwechselnd dazu geben.
- Zum Schluss rührt ihr dann noch die flüssige Butter unter und lasst den Teig kurz ruhen. In dieser Zeit nun das Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel komplett unter den Teig heben. Nur leicht rühren und auch keinen Schneebesen verwenden.
- Restliche Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und dann den Teig dazu geben.
- Wenn er am Boden goldbraun ist (einfach mit einem Spatel anheben), den Teig vierteln und die Stücke wenden.
- Diese dann mit Puderzucker bestreuen und zum karamellisieren erneut wenden.
- Danach diese Seite mit Puderzucker bestreuen und wieder wenden.
- Sobald der Zucker auf der zweiten Seite auch karamellisiert ist, den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke zupfen, servieren, nochmal mit Puderzucker bestreuen mit den Granatapfelkernen und angeschlagener Zimtsahne.

Man kann den Kaiserschmarrn auch klassisch mit Rosinen oder Zwetschgenröster und etwas geschlagener Sahne oder einer Kugel Vanille-Eis servieren.

Statt auf dem Tepan, kann man natürlich auch eine Pfanne verwenden.

Lecker ist auch, wenn man etwas Butter bräunt und den Kaiserschmarrn darin mit etwas Zucker karamellisieren.