

**Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln
mit saisonalem und würzigem Pfannengemüse
garniert mit Blütenkäse von Somann Esternberg,
dazu empfehlen wir ein Glas Nivard (Trappistenbier Engelszell)**

Zutaten für 4 Personen:

Erdäpfelteig :

1 kg mehlig Kartoffeln

330 g Mehl griffig

3 Dotter

Salz, Pfeffer, Muskat

Gemüse:

400-480 g geputztes, gewürfeltes Gemüse nach Saison und Geschmack (z.B. Paprika, Melanzani, Brokkoli, Zucchini, usw.)

Frisch gehackte Kräuter nach Belieben

Ca. 300 g Blütenkäse (Somann. Esternberg) zum Darüberreiben.

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln am Vortag kochen, schälen, durchpressen und über Nacht kalt stellen.

Aus Kartoffeln, Mehl, Gewürze und Dotter einen geschmeidigen Teig vermengen und aus dem Teig kleine fingerdicke Nudeln formen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Das Gemüse putzen, schneiden und eventuell vorgaren. Die Kräuter fein hacken.

Die Erdäpfelnudeln in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butterschmalz knusprig anbraten, das vorbereitete Gemüse dazugeben und mitrösten, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Die Nudeln und das Gemüse auf einem Teller anrichten, anschließend den Blütenkäse darüber reiben!

Guten Appetit!

Erdäpfel-Marillenmarmelade mit Ingwer und Marillenbrand

Zutaten:

500 g mehlig-e Erdäpfel
500 g Marillen
500 ml Marillensaft
500 g Gelierzucker 3:1
1 kleines Stück Ingwer, gerieben
Marillenbrand

Und so wird's gemacht:

Die Erdäpfel waschen und dämpfen.

In der Zwischenzeit gewaschene, entkernte sowie zerkleinerte Marillen und Marillensaft mit dem Gelierzucker 10 Minuten wallend kochen lassen.

Anschließend den geriebenen Ingwer hinzufügen.

Erdäpfel schälen, durch die Presse drücken und zusammen mit den Marillen nochmals zirka 10 Minuten wallend kochen lassen.

Anschließend die Marmelade pürieren und in saubere Gläser abfüllen, etwas Marillenbrand auf die Marmelade geben und anzünden.

Sofort mit einem Deckel verschließen.

Gutes Gelingen!