

Gustostückerl

Kochchallenge



Rezepteinsendung Catherine Hazotte

Waldheidelbeer - Nock´n

Für den Beerenspiegel

- 1 kg Waldheidelbeeren
- einen Teelöffel Zucker

Für die Nock´n

- 250g Topfen
- 3 EL Grieß
- 1 Ei
- Prise Salz

Am Wochenmarkt in Gmunden können zur Saison im August die Waldheidelbeeren gekauft und im Anschluss gegessen werden. Eine blau verfärbte Zunge verrät alle Waldheidelbeer-Connoisseure direkt.

Waldheidelbeeren in einem Topf mit Zucker erhitzen und etwas einkochen. Die Zutaten der Nock´n in einer Schüssel zusammen rühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 10 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und aus dem Teig mit zwei Löffeln Nock´n formen. Die Nock´n im siedendem Wasser etwa 15 Minuten köcheln lassen, mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Mit dem Beerenspiegel sofort servieren.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN & GUTEN APPETIT!