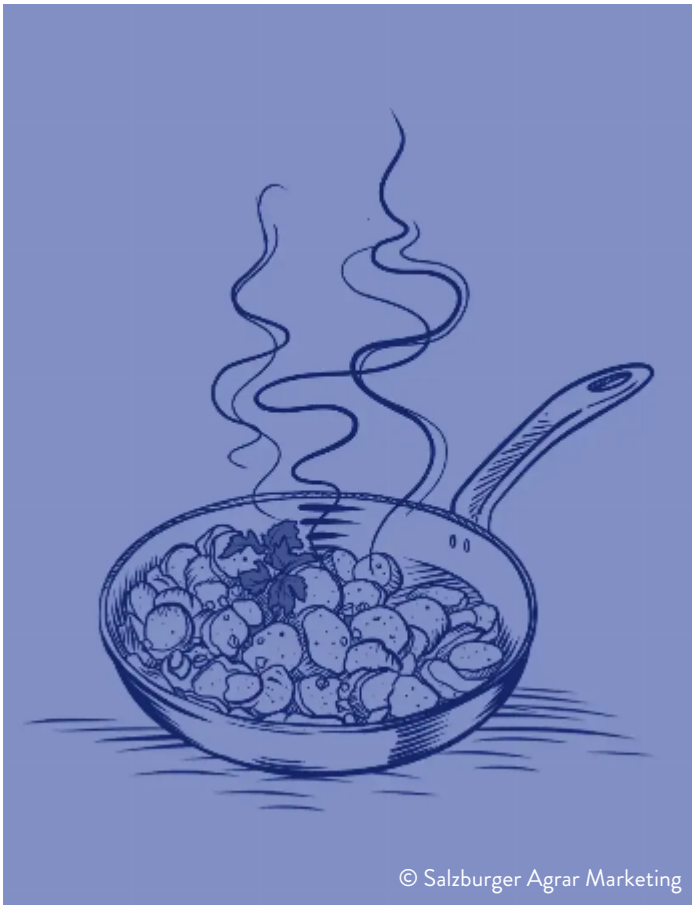
Innviertler Eierschmalzknödel mit Zwiebelsuppe



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Suppen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Christina Zweimüller

Zutaten

Suppe

600 G	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
2 TL	Zucker
800 ML	Fleischbrühe
150 ML	trockener Wein
2	Knoblauchzehen
1 TL	Zitronensaft

1 TL	frisch gehackter Thymian
	Salz
	Pfeffer

Teig

250 G	griffiges Mehl
1 PRISE	Salz
2 EL	Öl
125 ML	Wasser

Füllung

4	Eier
	Salz
	Pfeffer
	Öl

Zubereitung

Knödel

1. Zu Beginn die Zutaten vermengen, zu einem Teig verkneten und anschließend eine halbe Stunde lang rasten lassen.
2. Währenddessen die Eier mit einer Gabel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten.
3. Zuerst Kugeln aus dem Teig formen, dann rund auseinanderziehen und mit der Eierspeis befüllen.
4. Jetzt die Knödel gut verschließen und auf ein bemehltes Brett geben.

5. Mit nassen Händen kann man die Knödel dann noch nachformen.

Zwiebelsuppe

1. Zwiebel schälen und dünne Ringe schneiden, danach Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel 10- 15 Minuten weichdünsten und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
2. Danach weitere 10 Minuten dünsten lassen, bis die Zwiebel goldbraun sind, dann Brühe mit Weißwein aufgießen und aufkochen lassen.
3. Anschließend Fleischbrühe dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
4. Knoblauch schälen und in die Suppe pressen.
5. Suppe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
6. Zum Schluss Knödel dazu geben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com