

TIROLER BRENNSUPPE

mit Graukäse-Nockerl und Speckstangerl



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für die Suppe:

80 g Butterschmalz
oder Schweineschmalz
80 g Mehl
100 ml Weißwein
5 ml Essig
1 l Rindssuppe
oder Gemüsefond
100 ml Schlagobers
Muskatnuss
Kümmel, gemahlen
Lorbeerblatt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Für die Graukäse-Nockerl:

1 TL Schnittlauch
1 TL Petersilie
80 g Tiroler Graukäse
80 g Topfen

Für die Speckstangerl:

250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
½ Würfel frische Hefe
380 g lauwarmes Wasser
20 ml Olivenöl
Salz, Zucker
100 g dünn aufgeschnittener
Schinkenspeck
Körner zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Suppe:

1. Butterschmalz und Mehl in einer Kasserolle zu einer dunkelbraunen Einbrenn erhitzen.
2. Die Einbrenn mit Weißwein und Essig ablöschen, kurz einköcheln. Dann mit der Suppe und dem Obers aufgießen.
3. Gewürze und Salz dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Mit dem Stabmixer zu einer schaumigen Suppe mixen.

Graukäse-Nockerl:

Schnittlauch in feine Ringe und Petersilie in feine Streifen schneiden. Die Kräuter mit Graukäse und Topfen abmischen und kleine Nockerl drehen.

Gut zu wissen:

Wem der Tiroler Graukäse zu würzig ist, kann gerne einen milderer Käse wählen

Speckstangerl:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen mit einer Küchenmaschine oder per Hand 5 bis 7 Minuten kneten. Dann zuge deckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Teig in 80-g-Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten gehen lassen und danach länglich ausrollen. Ein, zwei dünne Scheiben Schinkenspeck darauflegen und von der längeren Seite her einrollen. Die Enden mit Wasser besprühen und gut festdrücken.

TIROLER BRENNSUPPE

mit Graukäse-Nockerl und Speckstangerl


- Die Rollen der Länge nach mit einer Schere einschneiden und die so entstandenen Spitzen abwechselnd nach links und rechts drücken. Die Stangerl mit Wasser besprühen und nach Belieben mit Kümmel, Backstreusalz, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Sesam bestreuen.
- Im Ofen nochmals mit Wasser besprühen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen. Wer über eine Dampffunktion verfügt: 2 Stöße. Kräftig mit Wasser besprühen.

*So richten wir an:
Suppe in einen Teller schöpfen. Nockerl kurz vor dem Servieren einlegen und mit dem Speckstangerl genießen.*

SERVUS-EMPFEHLUNG:

Schöpfer aus Kupfer
Blaudruck-Mitteldecke Blumenborte

SERVUSMARKTPLATZ.COM

 *Unsere Weinempfehlung:* Dazu passt ein leichter Grüner Veltliner aus Niederösterreich.