



St. Johanner Knödelfest

Rezeptbuch



knoedelfest.at



- 1 Apfel- & Käseknödel
- 2 Schweinsbratenknödel
- 3 Salamiknödel
- 4 Semmelknödel
- 5 Fastenknödel
- 6 Kaspessknödel
- 7 Rauchkuchl- & Grammelknödel
- 8 Speck- & Topfen-Marillknödel
- 9 Andreas-Hofer-Knödel
- 10 Chinaknödel
- 11 Uwes Kürbisknödel
- 12 Marillen Eis- & Pulled Pork Polentaknödel
- 13 Marillen Eis- & Pulled Pork Polentaknödel
- 14 Kokos-Vanille- & Schoko-Kirschknödel
- 15 Kebapknödel
- 16 Kräuter-Käseknödel
- 17 Andis Spinatknödel
- 18 Semmel- & Schoko-Vanilleknödel
- 19 Jagaknödel
- 20 Speck- & Topfen-Marillknödel
- 21 Brasilienknödel
- 22 Apfel-Mohn- & Bärlauchknödel



St. Johanner Knödelfest

Auf die Knödel fertig, los!

Wenn es um „Knödl“ geht, macht uns Tirolern so schnell keiner was vor. Unser St. Johanner Knödelfest ist in über 40 Jahren zu einem wahren Gipfeltreffen mit Kultstatus für Genießer aus aller Welt avanciert. Jedes Jahr im September verwandelt sich das Ortszentrum in eine bunte Open-Air-Gaststätte, Musik an allen Ecken, Knödelduft in der Luft.

Rund 26.000 Knödel in 27 verschiedenen Sorten werden von den 20 Knödelwirten Jahr für Jahr frisch zubereitet – darunter herzhaftes Kapazunder, süße kleine Bomben, exotische Leckerbissen und fantastische Fusionen. Was alle Knödelkreationen eint: Sie sind rund und machen glücklich.

Da es unmöglich ist, alle Knödel mit nach Hause zu nehmen, gibt es dieses kleine feine Rezeptbuch, das euch so manches Geheimrezept offenbart.

TIPP:

Am Sonntag gibt es noch den Knödelfest Frühschoppen am St. Johanner Hauptplatz, bei dem das Wochenende musikalisch beendet wird. Das solltest du auf keinen Fall verpassen!

ES GEHT RUND – JETZT SCHON EINPLANEN!

45. Knödelfest 18.09.2027

46. Knödelfest 23.09.2028

www.knoedelfest.at

Die wichtigste Beilage des Tages.



Apfelknödel Käseknödel



Käseknödel

500 g Knödelbrot
500 ml Milch
250 g Bier- & Tilsiterkäse gemischt
150 g gekochte Kartoffeln
100 g Zwiebeln

50 g Butter
30 g Mehl
3 Eier
Salz & Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Für den Käseknödel das Knödelbrot und die gekochten, fein geriebenen Kartoffeln mit dem Käse (klein gewürfelt), den Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Zwiebeln glasig rösten, die heiße Milch dazu, frisch gehackte Petersilie und das Mehl verrühren. 15 Minuten rasten lassen und dann die Knödel formen.

In Salzwasser aufkochen und ca. 20 Minuten leicht sieden lassen. Anschließend den Knödel in der Zwiebelsuppe genießen.

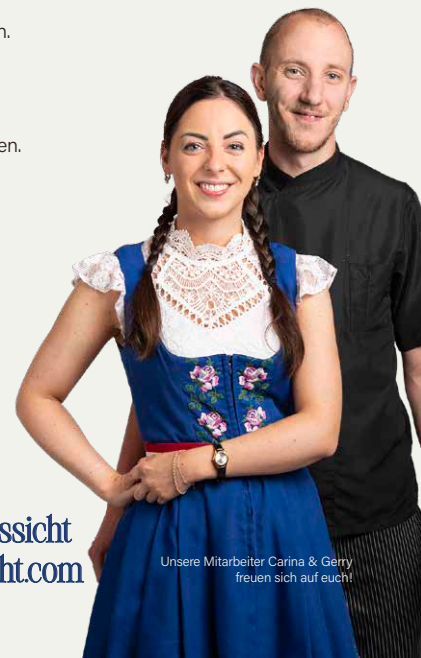
Apfelknödel

Psst ...
das Rezept für die Apfelknödel gibt euch die Wirtin im Hotel Zur schönen Aussicht persönlich.

Hotel Zur schönen Aussicht
www.schoene-aussicht.com

„Ein himmlisches Duo! Vom herzhaften Käseknödel zum fruchtig-süßen Apfelknödel ist es nur ein Löffelsprung.“

– Elisabeth Grander



Unsere Mitarbeiter Carina & Gerry
freuen sich auf euch!

Zubereitung

Zuerst die Masse für die Semmelknödel vorbereiten. Darauf achten, dass der Teig die richtige Konsistenz hat – nicht zu fest, nicht zu flüssig, schön fluffig.

Das Fleisch zuerst auf dem Grill scharf anbraten. Anschließend den Schopfbraten bei 150 Grad im Ofen auf eine Kerntemperatur von 75 Grad garen.

Anschließend klein hacken, einen Schuss Senf für die Bindung dazugeben. Danach aus der Masse kleine Fleischkugeln formen und mit der Semmelfülle umschließen. In Salzwasser sieden.

Am Ende den Knödel mit etwas Bratensaft übergießen, mit Schnittlauch verfeinern und anrichten.

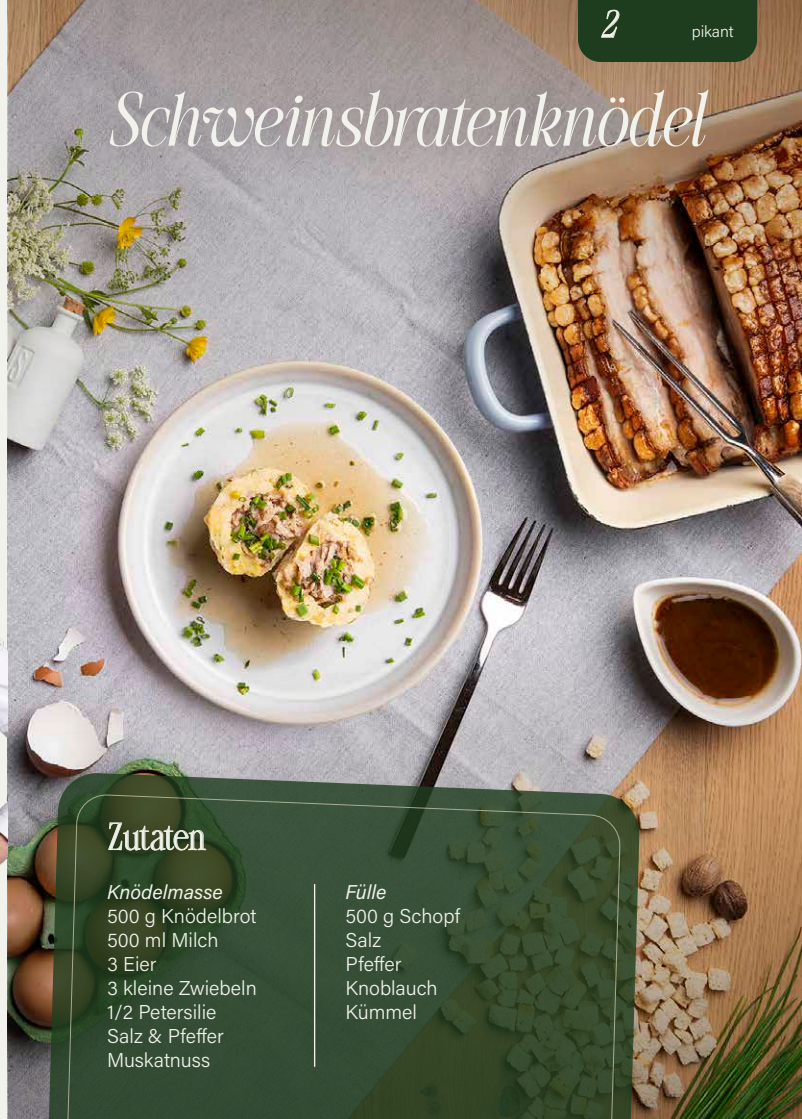
*„Eine
Variation eines
österreichischen
Klassikers.“*

– Maximilian Ebner



Laterndl
www.laterndl.tirol

Schweinsbratenknödel



Zutaten

Knödelmasse

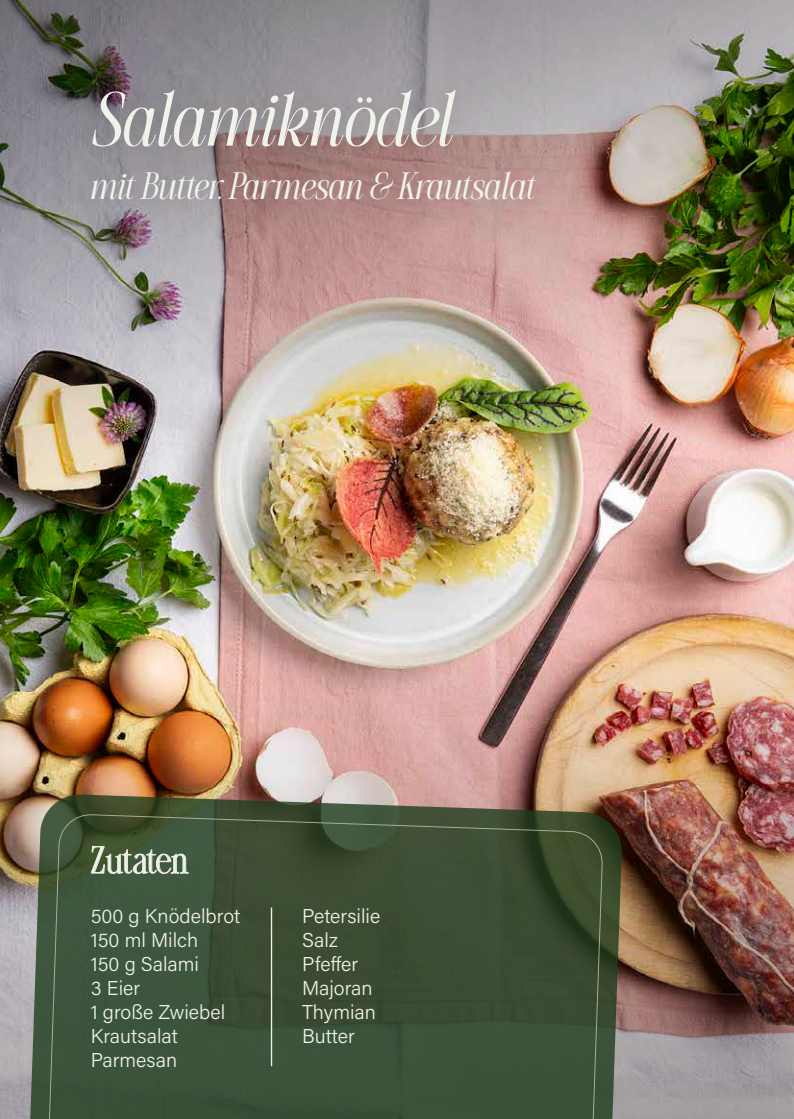
500 g Knödelbrot
500 ml Milch
3 Eier
3 kleine Zwiebeln
1/2 Petersilie
Salz & Pfeffer
Muskatnuss

Fülle

500 g Schopf
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Kümmel

Salamiknödel

mit Butter, Parmesan & Krautsalat



Zutaten

500 g Knödelbrot
150 ml Milch
150 g Salami
3 Eier
1 große Zwiebel
Krautsalat
Parmesan

Petersilie
Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
Butter



*„Herzhafter Knödel
und würzige Salami
zünden ein Feuer-
werk am Gaumen!“*

– Birgit Muzzopappa

Zubereitung

Eier, Milch und Salz verquirlen. Das Knödelbrot ca. 20 Minuten darin einweichen und dabei öfter durchmischen. Salami in Würfel schneiden, Zwiebel und Petersilie hacken.

Dies bei mäßiger Hitze ein paar Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Knödel formen und in kochendes Salzwasser gleiten lassen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die fertig gekochten Knödel auf einem Teller mit zerlassener Butter und frisch geriebenem Parmesan anrichten, dazu frischen Krautsalat servieren.



Pizzeria La Rustica
www.larustica.at



„Unser Semmelknödel gehört zu den Klassikern am Knödeltisch! Einer geht noch ...“

– Josef Grander

Zubereitung

Knödelbrot und 50 g Zwiebeln in Butter rösten, die Milch mit dem Ei versprudeln, alles mit Salz, gehackter Petersilie, Majoran, Pfeffer und Mehl zu einem Teig mischen.

Anschließend mit viel Liebe ordentliche Knödel formen und diese in köchelndem Salzwasser ziehen lassen.

Für die Sauce 100 g gehackte Zwiebeln und die Pilze in Öl anrösten, Bratensaft hinzugeben, mit der Sahne verfeinern und mit Thymian, Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Hotel Park
www.park.at



Semmelknödel mit Schwammerlsauce



Zutaten

250 g Knödelbrot
150 g Zwiebeln
125 ml Milch
50 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
Salz & Pfeffer

150 g geschnittene
Pfifferlinge & Steinpilze
1 l Bratensaft
Sahne
gehackte Petersilie
Majoran
Thymian

Fastenknödel

mit Pilzsauce & Kraussalat



Zutaten

Knödelmasse

500 g Knödelbrot
500 ml Milch
200 g gekochte Kartoffeln
100 g Butter
100 g Zwiebeln
5 Eier
4 EL Petersilie
2 EL Liebstöckel
Salz & Pfeffer
Muskatnuss

Sauce

500 ml Jus
250 g Pfifferlinge
125 ml Sahne
100 g Zwiebeln
2 EL Petersilie
Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Kraussalat

1 Kopf Weißkraut
Apfelessig, Öl
Salz, Pfeffer & Kümmel



„Zergeht auf der Zunge. Der ideale Knödel für bewusste Genießer.“

– Thomas Fink

Zubereitung

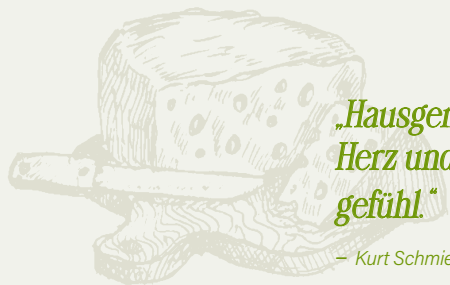
Knödelbrot mit Milch, Eiern und anderen Zutaten vermengen und ziehen lassen. Butter mit gehackten Zwiebeln goldbraun rösten, mit der Masse vermengen und mit frischen Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Für die Sauce die Pfifferlinge und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit dem Jus abgießen, durchkochen und würzen. Mit Sahne und Petersilie verfeinern.

Die Knödel drehen, kochen und mit Pilzsauce und Kraussalat anrichten.



Fink's Restaurant
www.finks-restaurant.at



„Hausgemacht mit
Herz und Fingerspitzen-
gefühl.“

– Kurt Schmiedberger

Zubereitung

Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen. Knödelbrot, Milch, Eier und Mehl vermengen und in diese Knödelmasse gekochte Kartoffeln hineinreiben sowie die gedünsteten Zwiebeln hinzugeben.

Die Käsemischung nach Belieben beimischen, frische Kräuter dazu, würzen und abschmecken.

Anschließend die Knödel in Form bringen und in einer Pfanne braten.

Knödel entweder mit Krautsalat oder in einer heißen Zwiebelsuppe servieren.

Villa Masianco
www.villamasianco.at



Kaspressknödel mit Krautsalat



Zutaten

500 g Knödelbrot
250 g Käsemischung
(Bierkäse, Tilsiter,
Edamer)
125 ml Milch
50 g Mehl
3 Eier

50 g Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 gekochte Kartoffel
Thymian
Salz, Pfeffer
Majoran
Muskatnuss nach Belieben

Rauchkuchlknödel Grammelknödel



Zutaten

Knödelmasse

700 g mehliges Kartoffeln
150 g Mehl, 1 Ei
150 g Weizengrieß
1 Stk. Butter (nussgroß)
Salz & Muskat

Füllung Grammelknödel

ca. 2 Handvoll Grammeln
2 EL gehackte Petersilie
1 halbe Zwiebel
1 TL Schmalz
Salz, Pfeffer & Majoran

Füllung Rauchkuchlknödel

200 g gemischtes Hackfleisch
(Rind & Schwein)
200 g Wiener Wurst (faschiert)
100 g Speck faschiert
6 EL Semmelbrösel
4 Eier
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
gehackte Petersilie
Salz & Pfeffer



*„Unsere Knödel sind
mehr als nur Gerichte -
sie sind ein rundes
Stück Tradition.“*

– David Rass

Zubereitung

Den Kartoffelteil nach eigenem
Gutdünken zubereiten. Ein kleines
Probeknödler kochen. Falls der Teig
zu weich ist, etwas Mehl begeben.

Für den Rauchkuchlknödel das
Hackfleisch, für den Grammelknödel
die Grammeln mit den übrigen
Zutaten laut Rezept vermengen.

TIPP:

Aus der Fülle Kugeln formen und
diese 1 Stunde ins Tiefkühlfach
legen. Das ergibt schöne runde
Knödel.

Wirtshaus Café Jagglbäck



Zubereitung

Für den Speckknödel den Speck und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Eier, Mehl, Butter und Gewürze mit Knödelbrot mischen und die Masse etwas ziehen lassen. Bei Bedarf Milch dazu.

Dann ungefähr gleich große Knödel formen und diese in leicht kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Am besten mit Krautsalat servieren, das passt hervorragend dazu.

Topfen-Marillenknödel

Pssst ...
das Rezept für die köstlichen Topfen-Marillenknödel bekommt ihr beim Wirt im Hotel Fischer persönlich.

Hotel Fischer**Superior**
www.hotelfischer.com

„Ob herzhaft mit Speck oder süß mit Topfen und Marillen - Sie werden begeistert sein!“

– Michael Grander



Speckknödel Topfen-Marillenknödel



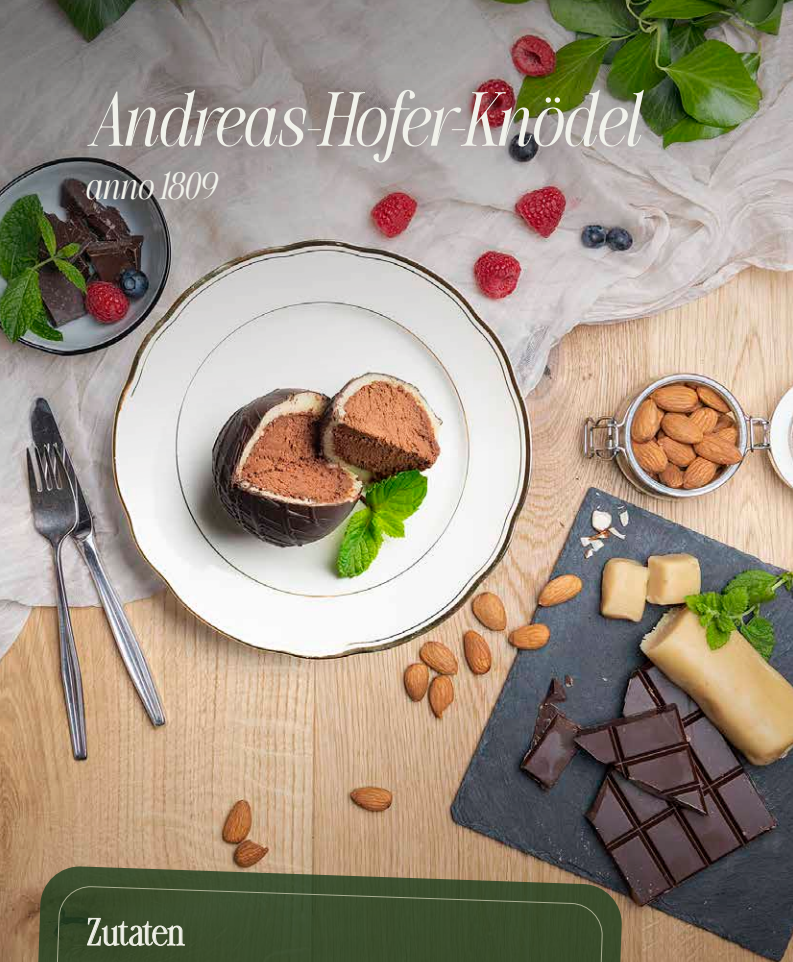
Speckknödel

200 g Knödelbrot
250 ml Milch
150 g Bauchspeckwürfel
80 g Butter
50 g Mehl
3 Eier

1 Zwiebel
Muskatnuss
Majoran
Salz
Pfeffer

Andreas-Hofer-Knödel

anno 1809



Zutaten

Schokolade
Nur eine mit
Kampfgeist.

Marzipan
Kommt süß daher, hat es aber faust-
dick hinter den Ohren. Ein Tiroler
Kaliber der Extraklasse!



*„Rainers Knödel
macht die Frauen
schön und die Männer
stark und tapfer.“*

– Karl Rainer

Streng geheim

Dieser Knödel hat Wumms.

Benannt nach unserem berühmten
Freiheitskämpfer Andreas Hofer,
der anno 1809 die Tiroler
Aufstandsbewegung anführte
und die französischen Truppen
das Fürchten lehrte.

Das streng geheime Geheimrezept
dürfen wir nicht verraten, aber so
viel schon:
Der Andreas-Hofer-Knödel haut
euch um!

Café Konditorei Rainer
www.caferainer.com





*„Genießen Sie
diese traditionelle
chinesische
Spezialität.“*

– Jinyao

Zubereitung

Das Hackfleisch marinieren und kräftig in eine Richtung rühren, bis es klebrig und gallertartig wird. Dann Fleischbällchen formen und diese wiederholt auf die Hände schlagen, um die Elastizität zu erhöhen.

Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch braten, bis die Unterseite fest ist, dann wenden. Bei schwacher Hitze braten, bis die Frikadelle Farbe bekommt, und herausnehmen.

Die Frikadellen frittieren und 20 Minuten köcheln lassen. Mit der vorbereiteten Sauce übergießen.



Panorama Asia Restaurant
www.panorama-asia-restaurant.at

Chinaknödel



Zutaten

Knödelmasse

500 g Schweinefleisch
500 g Rindfleisch
100 g Kartoffelpüree
2 Eier
Frühlingszwiebeln
Ingwer

Sauce

20 g Maisstärke
12 g Austernsauce
helle Sojasauce
Kochwein
Öl
Salz & Pfeffer

Uwes Kürbisknödel

mit brauner Butter & Parmesan



Zutaten

500 g Knödelbrot
500 g Speisekürbis Hokkaido
250 ml Milch
6 EL Petersilie oder Schnittlauch
5 Eier

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Mehl & Butter
Salz & Pfeffer
Muskatnuss



„Unsere herbstliche
Knödelkreation
bringt den Kürbis
geschmackvoll auf
den Teller.“

– Uwe Otto

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Den Kürbis kleinschneiden und in Butter gut anrösten, dann pürieren. Das Brot in eine Schüssel geben, mit Milch anfeuchten, alle Zutaten und Gewürze dazu und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ist die Masse zu trocken, Milch hinzufügen.

Anschließend für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Hände anfeuchten, Knödel formen und diese ca. 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Mit zerlassener Butter und frisch geriebenem Parmesan servieren.



Eiscafé Venezia

Zubereitung

Das Pulled Pork erhitzen und zu sechs Kugeln formen. Wasser aufkochen, Salz und Muskat dazugeben, die Polenta einrieseln lassen und kurz überkochen.

Die Masse auskühlen lassen und dann das Ei unterrühren. Pulled Pork einschlagen und Kugeln formen.

Die Knödel panieren und frittieren und anschließend mit Coleslaw und BBQ-Sauce anrichten.

Marillen Eisknödel

Psstt ...
das Rezept für die süßen Marillen Eisknödel ist leider geheim.

Hotel & Wirtshaus Post
www.dashotelpost.at

*„Hochgenuss aus
unserer Knödelwerk-
statt. Wer sich nicht
entscheiden kann,
isst beide!“*

– Sigrid Blumschein

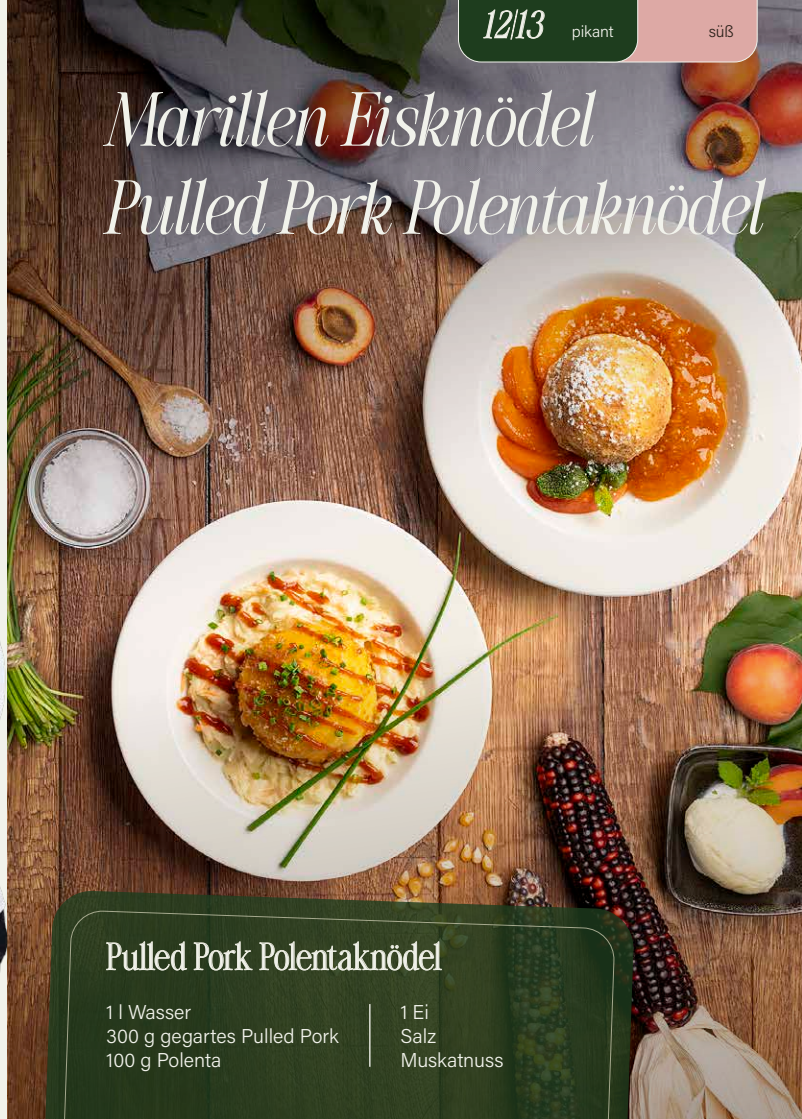


Marillen Eisknödel Pulled Pork Polentaknödel

12/13

pikant

süß



Pulled Pork Polentaknödel

1 l Wasser
300 g gegartes Pulled Pork
100 g Polenta

1 Ei
Salz
Muskatnuss

Kokos-Vanilleknödel Schoko-Kirschknödel



Kokos-Vanilleknödel

Biskuit

100 g Zucker
100 g Mehl
5 EL Wasser
3 Eier
1 Prise Salz

Knödelmasse

100 g Kokosflocken
100 g geschlagene Sahne
60 g Staubzucker
1 Packung Vanillepudding
1 Messerspitze Bourbon-Vanille

Zubereitung

Für den Kokos-Vanilleknödel Biskuit backen, abkühlen lassen und danach in kleine Stücke zupfen. Eine Packung Vanillepudding nach Anleitung zubereiten und auskühlen lassen.

Dem ausgekühlten Pudding die Kokosflocken, den Staubzucker und eine Messerspitze Bourbon-Vanille beimengen. Anschließend die Sahne unterheben. Die klein gezupften Biskuit-Stückchen dazu geben und Knödel formen.

In Kokosflocken wälzen und auf Erdbeersauce anrichten.

Schoko-Kirschknödel

Übrigens ist dieser Knödel eine Schwarzwälder Kirschtorte – nur rund!

*„Unsere süßen
Knödel sind
rundum köstlich –
jeder Bissen ein
fruchtiger Genuss.“*

– Die Mädels der Krämerei



Krämerei
www.kraemerei.at



*„Herzhafter Knödel-
genuss trifft auf
die Würze eines
traditionellen Kebaps.“*

— Becir Coban

Zubereitung

Zur Vorbereitung die Petersilie hacken, die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter mit den Zwiebeln goldgelb anrösten und danach die Milch hinzugeben und vom Herd nehmen. Das Knödelbrot mit dem Milch-Zwiebelgemisch einweichen.

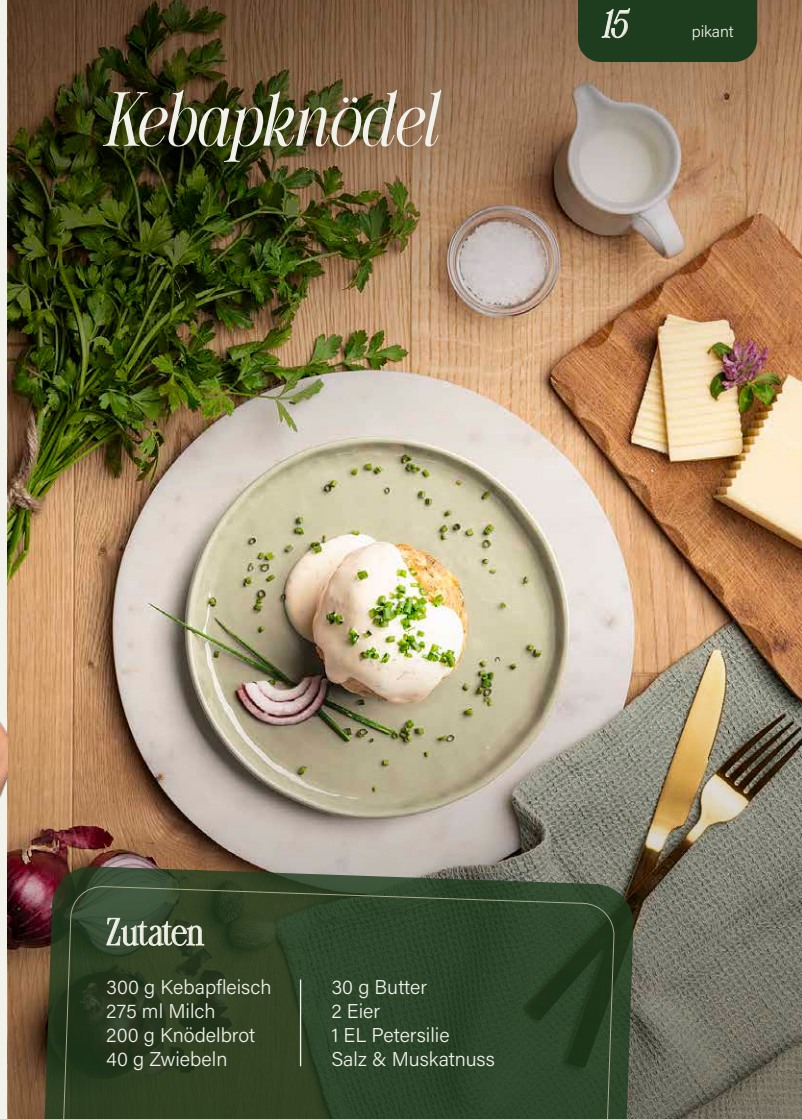
Danach Eier, Salz, Muskat, Petersilie und das Kebapfleisch vorsichtig mit einem Kochlöffel vermischen. Am besten die Masse für 15 Minuten quellen lassen.

Die Knödel formen und in Salzwasser ca. 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

D&C Marktcafé Bistro



Kebapknödel



Zutaten

300 g Kebapfleisch
275 ml Milch
200 g Knödelbrot
40 g Zwiebeln

30 g Butter
2 Eier
1 EL Petersilie
Salz & Muskatnuss

Kräuter-Käseknödel



„Herzhaft,
würzig
und einfach
unwiderstehlich.“

– Benedikt Zeuner

Zubereitung

Die Zwiebeln feinkwürfelig in einer Pfanne goldgelb anbraten. Knödelbrot, warme Milch, braune Butter, das Ei und die Zwiebeln vermengen. Kräuter, den frisch geriebenen Bergkäse, Salz und Pfeffer zugeben und zu einem Teig mischen.

Anschließend den Teig in runde Knödel formen und in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen.

Zum Abschluss braune Butter und Parmesan auf den Knödel geben.

Zutaten

250 g Knödelbrot
125 ml Milch
80 g Bergkäse
50 g Zwiebeln
50 g Mehl
40 g Butter

1 Ei
Petersilie
Majoran
Thymian
Oregano
Salz & Pfeffer

Gasthof zum Dampfl
www.zumdampfl.at





*„Eine grüne
Geschmacksbombe,
die selbst die
Fleischfans vom
Hocker haut.“*

– Andreas Höller

Zubereitung

Den Spinat auftauen lassen. Die Zwiebel (fein gewürfelt) in Butter anschwitzen, bis sie weich ist. Magertopfen mit den Eiern vermischen, Knödelbrot vorsichtig unterheben, Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ca. 20 Minuten ziehen lassen und Knödel formen. In Gemüsesuppe ca. 8-10 Minuten kochen bzw. ziehen lassen.

TIPP:

Mit Parmesanschaum oder brauner Butter und Parmesanflocken servieren.



Das Platzl
www.dasplatzlat



Zutaten

190 g Knödelbrot
190 g Magertopfen
150 g Blattspinat gehackt TK
50 g Zwiebeln

3 Eier
Butter
Muskatnuss
Salz & Pfeffer

Semmelknödel

Schoko-Vanilleknödel



Semmelknödel

Knödelmasse

250 ml Milch
200 g Knödelbrot
50 g Mehl
5 EL Zwiebeln
2 EL Petersilie
2 Eier
Salz
Majoran

Sauce

500 g braune Champignons
250 ml Sahne
125 g Schinkenspeck
100 ml Weißwein
1 Bund Petersilie
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 Spritzer Limettensaft
Salz, Pfeffer & Muskatnuss



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knödelteig herstellen, Knödel formen und diese in leicht gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce Champignons und Zwiebeln in Butter anschwitzen, Schinkenstreifen dazu und mit Weißwein ablöschen.

Suppe, Sahne, Salz und Pfeffer hinzugeben und sämig einkochen lassen.

„Unsere Knödel werden mit ganz viel Amore zubereitet und das schmeckt man.“

– Murat Gürbüzler

Schoko-Vanilleknödel

Pssst ...

das Schoko-Vanilleknödel-Rezept gibt's vor Ort.

**Café - Pizzeria - Bar
Pinocchio & Seisl**



Zubereitung

Knödelbrot, Gewürze, Mehl und Petersilie vermengen, angeschwitzte Zwiebeln, Milch und Eier dazumischen. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, dann Knödel formen und diese in Salzwasser 12 Minuten leicht kochen.

Für die Sauce Pflanzenfett im Topf auf 180-200 Grad erhitzen. Wildknochen und Parüren anrösten, mit Rotwein und Wasser aufgießen, abseihen.

Im zweiten Topf Fett erhitzen, Zwiebel, Karotten und Sellerie anrösten, mit Wildsaft aufgießen, Champignons und Pfifferlinge hinzufügen. Gewürzsäckchen und Speckschwarte dazugeben, köcheln lassen.

Preiselbeeren, Sahne und Petersilie einrühren, Gewürzsäckchen und Speckschwarte entfernen, 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*„Der wildeste Knödel
von allen. Das Beste.
Sie müssen ihn
nicht jagen, wird
frisch serviert!“*

– Johann Mettler



Der Pointenhof
www.pointenhof.at

Jagaknödel



Zutaten

Knödelmasse
250 ml Milch
200 g Knödelbrot
2 Eier
2 EL Zwiebeln
2 EL Petersilie
Salz
Majoran

Sauce
700 g Wildknochen
300 g Parüren
100 g Karotten
je 60 ml Rotwein & Sahne
60 g Pflanzenfett
je 60 g Champignons & Pfifferlinge
50 g Speckschwarten
50 g Knollensellerie
je 2 EL Zwiebeln & Petersilie
1-2 EL Preiselbeeren
1 Gewürzsäckchen
Salz & Pfeffer

Brasilienknödel



Zutaten

Knödelmasse

500 g Kartoffeln
2 EL Kartoffelmehl
2 EL Grieß
2 EL Butter (flüssig)
1 Ei
halber EL Salz
Muskatnuss

Füllung

200 g gekochtes Rindfleisch
100 g Frischkäse
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
halbe Zwiebel
halbe rote Paprika
Rosmarin, Oregano,
Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung

Für die Füllung Knoblauch, Chili und Zwiebeln in Olivenöl braun anbraten, Paprika und Rindfleisch (klein geschnitten) dazugeben, alle Kräuter sowie den Frischkäse beimengen und alles zusammen aufkochen lassen. Anschließend die Masse zu kleinen Kugeln formen.

Für die Knödelmasse zuerst die Kartoffeln im Wasser bissfest kochen, schälen und passieren. Dann die flüssige Butter, Mehl, Grieß, Ei, Salz und Muskat dazugeben und gut verkneten.

Aus dem Teig eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden. Dann zusammen mit der vorgeformten Füllung mit nassen Händen zu Knödeln formen und in einem Topf mit Salzwasser ziehen lassen. Wenn die Knödel nach ca. 15 Minuten an die Oberfläche kommen, sind sie gar.



„Eigenkreation des Hauses - die perfekte Balance von Schärfe und Geschmack.“

- Michelle Da Silva



Rockbar
www.rockbartirol

Zubereitung

Alle Zutaten für den Topfenteig zu einem Teig verarbeiten und kühl ruhen lassen. Äpfel schälen und kleinwürfelig schneiden, in etwas Wein, Zitrone und Wasser leicht kochen (bissfest). Wasser-Milch-Gemisch, Zucker, Apfelgelee und Zimt leicht erwärmen, Butter darin aufschmelzen. Brösel dazu und aufquellen lassen, Mohn, Rosinen und die Apfel-Würfel dazu geben.

Kleine Knödeln formen, mit Topfenteig einhüllen und in leicht gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten leicht wallend kochen lassen.

Für die Weichselröster alle Zutaten (außer Maisstärke) für ca. 10-15 Minuten aufkochen lassen und nach Belieben mit Maisstärke-Wasser-Gemisch eindicken. Die Knödel in Zuckerbröseln wälzen und mit dem Weichselröster anrichten.

Bärlauchknödel

Pssst ...
das Bärlauchknödel-Rezept
gibt's vor Ort.

Berggasthaus Grander Schupf
www.granderschupf.at

*„Wir haben lange
getüftelt, bis wir die
perfekte Harmonie
zwischen Äpfeln,
Mohn und Topfen
gefunden haben!“*

— Annelies Schober



Apfel-Mohnknödel im Topfenteig mit Weichselröster Bärlauchknödel



Apfel-Mohnknödel

Topfenteig

25 g Topfen (Quark), 2 Eier
2 EL Mehl, Öl & Weißbrotbrösel
1 EL Grieß

Weichselröster

je 500 g Sauerkirschen & Zucker
je 125 ml Rotwein & Wasser
Zitronensaft
Zimt & Maisstärke (nach Bedarf)

Füllung Apfel-Mohn

190 ml Wasser-Milchgemisch
60 g Apfelgelee
je 50 g Butter & Zucker
30 g geriebener Mohn
1-2 Äpfel
1 Prise Zimt
Rosinen
Rum
Brösel & Zucker



Region St. Johann in Tirol
6380 St. Johann in Tirol, Poststraße 2
Tel. +43 5352 63335-0
www.kitzalps.cc

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – St. Johann in Tirol
Konzeption & Gestaltung: Die Wilden Kaiser GmbH, diewildenkaiser.com
Fotos: Sportalpen, Die Wilden Kaiser GmbH, klubarbeit.net