



## Rottaler Kartoffelkäs

*Zutaten für 4 Personen:*

*400 g vorwiegend fest-  
kochende Kartoffeln*

*Salz · 1 TL ganzer Kümmel*

*1 Zwiebel · 2 EL Butter*

*je 1 EL Koriander- und  
schwarze Pfefferkörner und  
ganzer Kümmel*

*200 g Sauerrahm*

*4 EL braune Butter*

*Cayennepfeffer*

*getrockneter Majoran*

*frisch geriebene Muskatnuss*

*2 EL Schnittlauchröllchen*

**1** Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

**2** Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel bei milder Hitze hell braten. Koriander, Pfeffer und Kümmel in eine Gewürzmühle füllen.

**3** Die Zwiebelwürfel und den Sauerrahm zu den durchgedrückten Kartoffeln geben und gut verrühren, die braune Butter hinzufügen. Den Kartoffelkäs mit Salz, je 1 Prise Cayennepfeffer, Majoran und Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen. Zum Schluss den Schnittlauch unterrühren.

### Schuhbecks Küchentipp



*Braune Butter kann man gut in größeren Mengen auf Vorrat zubereiten: Einfach 250 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. In ein gut verschließbares Glas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.*



## Bauchstecherl

*Zutaten für 4 Personen:*

*800 g mehlig kochende  
Kartoffeln*

*Salz*

*1 TL Kümmelsamen*

*6 EL braune Butter*

*2 Eigelb*

*60 g doppelgriffiges Mehl*

*50 g Speisestärke*

*frisch geriebene Muskatnuss*

*Mehl zum Verarbeiten*

*1 Lorbeerblatt*

*1 halbierte Knoblauchzehe*

*2 kleine getrocknete  
Chilischoten*

*Pfeffer aus der Mühle*

**1** Von den Kartoffeln 600 g abwiegen, waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und etwa 30 Minuten auskühlen lassen.

**2** Inzwischen die restlichen rohen Kartoffeln schälen, waschen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Die Kartoffelraspel auf ein sauberes Küchentuch geben, das Tuch oben zusammendrehen und das Kartoffelwasser kräftig ausdrücken – dabei das Wasser in einer Schüssel auffangen. Das Kartoffelwasser 10 Minuten stehen lassen, sodass sich die Stärke am Boden absetzt. Die oben stehende Flüssigkeit vorsichtig abgießen und die Stärke wieder zu den Kartoffelraspeln geben.

**3** Von den durchgedrückten Kartoffeln 500 g abwiegen und in eine Schüssel geben. In einem kleinen Topf 2 EL braune Butter erwärmen und mit den Eigelben und den Kartoffelraspeln unter die gekochten Kartoffeln mischen. Das Mehl mit der Speisestärke mischen, darübersieben und ebenfalls unterkneten. Den Kartoffelteig mit Salz und etwas Muskatnuss würzen.

**4** Den Kartoffelteig dritteln und jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 1,5 cm dicken Rolle formen. Die Teigrollen in 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden und diese mit bemehlten Händen zu etwa 7 cm langen Rollen mit spitzen Enden formen.

**5** In einem Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Das Lorbeerblatt, den Knoblauch und die Chilischoten hinzufügen und die Bauchstecherl darin etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Pfanne die restliche braune Butter erhitzen und die Bauchstecherl darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.



# Marillenknödel

*mit Zimtbröseln*

*Zutaten für 4 Personen:*

*Für die Knödel:*

500 g mehlig kochende  
Kartoffeln

Salz · 50 g Speisestärke

50 g doppelgriffiges Mehl  
(Wiener Grießler)

50 g Hartweizengrieß · 1 Ei

40 g braune Butter · Salz  
abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone

Mark von 1/2 Vanilleschote

12 Marillen (Aprikosen)

12 Zuckerstückchen

Marillenschnaps zum  
Beträufeln

*Für den Kochsud:*

20 g Salz · 80 g Zucker

1/2 Zimtrinde

2 Scheiben Ingwer

1 ausgekratzte Vanilleschote

je 2 Streifen unbehandelte  
Zitronen- und Orangenschale

*Für die Brösel:*

80 g Weißbrotbrösel

80 g Butter · 2 EL Zucker

1/2 TL Zimtpulver

**1** Für die Knödel die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Auf einem großen Teller oder einem Backblech ausbreiten und ausdampfen lassen. Zugedeckt mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

**2** Die ausgekühlten, passierten Kartoffeln mit der Speisestärke, dem doppelgriffigen Mehl, dem Hartweizengrieß, dem Ei, der braunen Butter, 1 Prise Salz, der Zitronenschale und dem Vanillemark in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten.

**3** Die Marillen waschen, halb aufschneiden und entsteinen. In jede Frucht anstatt des Steins ein Zuckerstückchen stecken und mit dem Marillenschnaps beträufeln.

**4** Die Kartoffelmasse in 12 gleich große Portionen teilen und leicht flach drücken. In die Mitte jeder Teigscheibe 1 Marille geben, mit Teig umhüllen und mit angefeuchteten Händen zu glatten Knödeln drehen.

**5** Für den Kochsud in einem Topf 3 l Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen lassen. Den Zimt, den Ingwer, die Vanilleschote und die Zitronen- und Orangenschale hinzufügen. Die Marillenködel darin 15 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.

**6** Für die Zimtbrösel die Weißbrotbrösel und die Butter in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller mit dem Zucker und dem Zimt mischen.

**7** Die Knödel mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in den Zimtbröseln wälzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.





# Allgäuer Schnitzel

*mit Spinat und Bergkäse*

*Zutaten für 4 Personen:*

50 g große Spinatblätter · Salz

1 EL gemischte Kräuter  
(frisch geschnitten;  
z. B. Petersilie, Thymian)

Pfeffer aus der Mühle

4 Stücke Allgäuer Bergkäse  
(ca. 1 cm dick und 4 cm lang)

4 Kalbsschnitzel (à 140 g)

Öl für die Folie

Chilisalz · 2 Eier

1 EL geschlagene Sahne

abgeriebene unbehandelte  
Zitronenschale

1 Spritzer Zitronensaft

Chilipulver

frisch geriebene Muskatnuss

80 g doppelgriffiges Mehl  
(Wiener Grießler)

200 g Semmelbrösel

ca. 100 ml Öl

**1** Die Spinatblätter verlesen und waschen, grobe Stiele entfernen. In kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Spinatblätter leicht überlappend zu 4 Quadraten à etwa 10 cm Seitenlänge auf saubere Küchentücher legen. Mit einem zweiten Tuch bedecken und die Blätter flach drücken, falls nötig, mit dem Nudelholz darüberrollen – so haften die einzelnen Blätter aneinander und die Flüssigkeit wird entfernt. Die Spinatquadrate mit den Kräutern bestreuen, mit Pfeffer würzen und die Käsestücke darin einwickeln.

**2** Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie hauchdünn klopfen und leicht mit Chilisalz würzen. Die Spinatpäckchen jeweils auf eine Schnitzelhälfte legen und die zweite Hälfte darüberklappen.

**3** Die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne, Zitronenschale und -saft sowie jeweils 1 Prise Chilipulver und Muskatnuss mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel jeweils in tiefe Teller geben.

**4** Die gefüllten Kalbsschnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten goldbraun braten. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben mit Salz würzen und mit Zitronenspalten servieren. Dazu passen bunte Blattsalate.

