

„ZWICKTS MI I MAN I DRAM“

GNOCCHITEIG

Zutaten:

- 1kg rohe Erdäpfel
- 2 Dotter (oder 1 Ei)
- 250g griffiges Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat gerieben

Zubereitung:

Erdäpfel kochen und schälen. Danach auf eine saubere Arbeitsfläche pressen (es sollten $\frac{3}{4}$ kg übrig bleiben). Mehl dazu und in der Mitte ein Nest für die Eier formen. Eier hineinschlagen und mit Gewürzen schnell zu einem Teig formen. Damit die Hände und die Arbeitsfläche nicht kleben immer ein bisschen anmehlen.

Zu der gewünschten Form walzen und in Salzwasser kochen bis sie aufschwimmen.

GRAMMELKNÖDELFÛLLE

Zutaten:

- 200g frische Grammeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schmalz (oder Öl)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Grammeln hacken und Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Alles im Fett anrösten und würzen.

VELTLINERKRAUT

Zutaten:

- 1 Krautkopf
- 1 Zwiebel
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Erdäpfel
- 1 Apfel
- 100ml Wasser
- 2 EL Butter
- 100ml Grünen Veltliner
- 100ml weißen Traubensaft
- 5 ganze, getrocknete Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Kraut fein schneiden (Julienne). Zwiebel mit der Butter anrösten, den Zucker dazu und karamellisieren lassen. Kraut hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Wasser, Traubensaft und Veltliner ablöschen. Apfel und Erdäpfel reißen und zum Kraut hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren leicht köcheln lassen bis es weich ist. Je nach Größe des Krautes muss noch Flüssigkeit nachgegossen werden. Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt. Am Schluss noch abschmecken.

Für das „zwickts mi i man i dram“ Gnocchi, Veltlinerkraut und Grammelknödelfülle gemeinsam anrichten, mit **Röstzwiebeln und dem Knoblauchöl vom Haselberger** (erhältlich im Traubengarten Genussladen) und etwas Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen!