

# In Speck gebratene Grießnockerl mit Kohlrabi-Dill-Gemüse

## ZUTATEN

**Grießnockerl (s. S. 51)**

**16 Scheiben**

**Frühstücksspeck**

**Butter**

## Für das Gemüse

**2 nicht holzige Kohlrabi**

**50 g Butter**

**30–50 g Mehl**

**100 g gehackte Dille**

**Salz, Pfeffer**

**Zitronensaft**

**ca. 300 ml Gemüsefond  
oder Wasser**

**2 EL Crème fraîche**

## ZUBEREITUNG

- Die Grießnockerlmasse wie im Grundrezept beschrieben zubereiten. Zu 8 Nockerln formen, nach Anleitung kochen, abtropfen und überkühlen lassen.
- Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- Jedes Nockerl mit 2 Scheiben Speck umwickeln. In einer Pfanne in heißer Butter anbraten, ins heiße Backrohr schieben und bei 5–7 Minuten fertig braten.
- Parallel dazu für das Gemüse Kohlrabi schälen und würfelig schneiden. In heißer Butter anschwitzen, Mehl einrühren, mit Zitronensaft ablöschen und mit Fond oder Wasser aufgießen. Durchkochen lassen. Dille zupfen, die Stängel unter den Kohlrabi rühren. Den Rest fein hacken und zur Seite legen.
- Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Crème fraîche glatt rühren, zugeben und Kohlrabi langsam 5–7 Minuten weich köcheln.
- Die Dillstängel wieder entfernen und abschließend die fein gehackte Dille unterziehen.
- Auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gebratenen Grießnockerl daraufsetzen und auftragen.

**VORBEREITUNGSZEIT:** Nockerl 40 Minuten, Gemüse 10 Minuten

**GARZEIT:** Nockerl 5–7 Minuten, Gemüse 15 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 160 °C





## Kalbsrückenschnitte mit zweierlei Erbsen

### ZUTATEN

**1 Kalbsrücken (ca. 800 g)**

**100 ml Grundsauce  
vom Kalb (oder kräftiger  
Kalbsfond)**

**Mie de pain (frische  
Weißbrotbrösel)**

**frisch gehackter Thymian**

**Salz, Pfeffer**

**Olivenöl**

**kalte Butterflöckchen  
zum Binden**

### Für die Erbsenbeilage

**Erbsenpüree (s. S. 156)  
in der gewünschten Menge**

**100–150 g grüne  
Erbsenschoten**

**100 ml Rahmsaferl  
(s. S. 403)**

### ZUBEREITUNG

- Das zugeputzte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und frisch gehacktem Thymian rundum einreiben. Kurz ziehen lassen.
- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- In geriebenen Weißbrotbröseln wälzen und anschließend in einer Pfanne von allen Seiten in Öl anbraten. Ins heiße Rohr schieben und 20 Minuten braten.
- Inzwischen für die Beilage das Erbsenpüree nach Anleitung zubereiten. Parallel dazu die geputzten Erbsenschoten in Salzwasser blanchieren (kurz überbrühen), kalt abschrecken und in feine Streifen schneiden. Rahmsaferl in einen Topf gießen und die Erbsen darin kurz schwenken.
- Den fertig gebratenen Kalbsrücken herausnehmen und in Alufolie eingeschlagen noch ca. 10 Minuten rasten lassen. Dann in Scheiben schneiden.
- Inzwischen den Bratenrückstand entfetten, mit Kalbsfond oder Grundsauce aufgießen und den Bratenrückstand damit lösen. Die Sauce mit rasch eingerührter kalter Butter montieren (binden) und passieren.
- Kalbsrückenschnitte mit den beiden Erbsenbeilagen anrichten und mit etwas Sauce beträufeln.

**VORBEREITUNGSZEIT:** Fleisch 5 Minuten

**GARZEIT:** Fleisch ca. 25 Minuten, 10 Minuten mit Rastenlassen;  
Erbsenpüree 25 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 160 °C



## Rhabarberstrudel mit weißer Schokoladesauce

### ZUTATEN

**20 Stangen Rhabarber**

**250 g Kristallzucker**

**flüssige Butter zum Bestreichen**

**ca. 300 g Butterbrösel (s. S. 396)**

**Zimtucker**

**Staubzucker zum Bestreuen**

**weiße Schokoladesauce (s. S. 395)**

### Für den Strudelteig

**500 g glattes Mehl**

**2 Eier**

**200 ml Wasser**

**50 g Öl**

### ZUBEREITUNG

- Zuerst für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. (Wenn Sie kleinere Strudel wünschen, noch beliebig teilen.) Kurz „abschleifen“, d. h. mit den Handballen kräftig durcharbeiten. Zu einer Kugel formen, auf einen leicht geölten Teller legen, mit Alufolie abdecken oder mit Öl zart bestreichen und warm ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Das Backrohr auf 80–90 °C Heißluft vorheizen. Rhabarber schälen, in eine Bratenform legen und mit Kristallzucker bestreuen. Im heißen Rohr abgedeckt 15 Minuten garen, damit das Wasser entzogen wird. (Dadurch wird der Strudel später nicht matschig.) Stangen abtupfen und abtrocknen.
- Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
- Nun den Strudelteig ausziehen. Dafür den Teig auf einer bemehlten Unterlage (Küchentuch) zunächst ausrollen. Mit den Handrücken vorsichtig möglichst dünn ausziehen.
- Ein Drittel des Teiges mit flüssiger Butter bestreichen. Butterbrösel darüberstreuen, die Rhabarberstangen auflegen und abermals mit Butterbröseln sowie Zimtucker bestreuen. Den unteren Rand wegschneiden, zu einem Strudel einrollen und die seitlichen Randstücke ebenfalls wegschneiden.
- Behutsam auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und im heißen Rohr bei 170 °C Heißluft 18–20 Minuten goldgelb backen.
- Herausnehmen, aufschneiden, mit weißer Schokoladesauce anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

**VORBEREITUNGSZEIT:** 1 ½ Stunden

**BACKZEIT:** 20 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 80–90 °C Heißluft, dann 170 °C Heißluft

**DER SPEZIELLE TIPP:** Wenn Sie zwei oder mehrere kleinere Strudel nebeneinander backen wollen, so ist die Gefahr sehr groß, dass sie auslaufen und alles ineinanderfließt. Setzen Sie eine mit Alufolie umhüllte und gut mit Butter bestrichene Holzleiste quasi als Trennmauer dazwischen – und alles wird gut!