

Teldra Pressa (Ahrntaler Pressknödel) auf Pinzgauer Art

Thema: ein Schmankerl aus unserer Südtiroler Küche mit einem Hauch Pinzgau
Saison: eigentlich immer, aber am Besten schmeckt es direkt in Südtirol
Besonderheit: würziger Südtiroler Graukäse aus Lappach und Südtiroler Speck
Zu Beachten: alternativ gibt es auch andere würzige Käsesorten (z.B. Bierkäse)

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4-6 Personen)

300 g	Graukäse (aus dem Südtiroler Ahrntal)
150 g	Südtiroler Speck (im Ganzen)
700 g	Kartoffel
4	Eier
250 g	Semmelwürfel
1 Bund	Petersilie
3/8 lt.	Milch
150 g	Mehl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl mit Buttergeschmack



Zubereitung

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen (ungeschält), oder vor der Weiterverarbeitung gut auskühlen lassen. Kurz vor der Teigzubereitung die kalten Kartoffeln schälen und reiben.

Den Graukäse und den Speck klein würfelig schneiden.

Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Semmelwürfel mit den geriebenen Kartoffeln, Graukäse und den Speckwürfeln, sowie der feingehackten Petersilie vermischen und die „Eiermilch“ darüber gießen und verrühren. Den Knödelteig ca. eine halbe Stunde durchziehen lassen.

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen (gut bodenbedeckt). Aus dem Teig Knödel formen und diese dann zu Laibchen flach drücken. Auf beiden Seiten knusprig braun ausbacken.

Dazu gab es frischen Kraut- und Gurkensalat.

Alternativ können die Teldra Pressa auch in einer Rindsuppe, oder ganz traditionell in einer Milchsuppe serviert werden.



Gutes Gelingen und Guten Appetit