

Waldviertler Mohnnudeln mit Hollerkoch

Ein Rezept von Rosemarie Neuwiesinger, Mohnwirt Neuwiesinger.



Waldviertler Mohnnudeln mit Hollerkoch © Mara Hohla

Infos

Herbstgericht

 01:00 h  Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Erdäpfelteig

- Erdäpfel fein zerdrücken.
- Mit dem Mehl, der Butter, dem Ei und einer Prise Salz zu einem Teig kneten.
- Daraus Nudeln formen und ca. 10 Minuten langsam kochen lassen.
- Die Nudeln abseihen, in zerlassener Butter, Zucker, etwas Vanillezucker und einem Schuss rum schwenken.
- Genügend geriebenen Waldviertler Graumohn daruntermischen und mit Staubzucker bestreut servieren

Hollerkoch

Zutaten

Erdäpfelteig

- 1/2 kg mehliges Erdäpfel (am Vortag gekocht)
- etwas Butter
- 250 g griffiges Mehl
- Zucker
- 30 g Butter
- etwas Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Schuss Rum
- 1 Prise Salz
- genügend Waldviertler Graumohn

- Holunder mit Wasser, Zimtstange, Gewürznelken und Zucker aufkochen.
- Mehl in Rotwein einrühren und der Holundermasse begeben.
- Einige Minuten weiterkochen und abschließend mit 4 EL Schlagobers verfeinern.

Hollerkoch

- 300 g Holunderbeeren
- ca. 1/4 l Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 1/8 l Rotwein
- 2 EL Mehl
- Schlagobers

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Die Waldviertler Mohnnudeln mit Staubzucker bestreuen und mit Hollerkoch servieren.

Je nach Saison kann auch Zwetschkenröster oder Mohnreis zu den Mohnnudeln serviert werden.

Statt dem Staubzucker kann man die Mohnnudeln auch mit Wald- oder Blüthenhönig beträufeln.