

Uriges Öztaler Rezept

(Menge für ca. 4-6 Pers. - je ob Hauptgang oder Nachtisch)

Weinnudeln (Gezuggrate Fuxtuttn)

Zutaten:

2 Eier
½ l Milch
20 dag Grieß
5 dag Butter
1 El Zucker
Prise Salz
Eier und Brösel zum Panieren
Öl zum Backen



Milch, Zucker und Salz aufkochen und Butter einrühren. Grieß dazugeben und bei mittlerer Stufe zu deiner dicken Masse rühren. Masse abkühlen lassen und Eier untermischen. Nun den Teig zu gleichmäßigen Nudeln formen. Nudeln in Ei und Brösel panieren und anschließend in Öl goldbraun backen.

Tipp:

Auf feuchtem Untergrund bleibt die Masse nicht kleben. Wir verwenden ein nasses Brett auf dem wir die Nudeln formen.

Wein - Zutaten:

½ l Rotwein
¼ l Wasser
250 g Zucker
Gewürze (Zimt, Nelken)

Rotwein mit Wasser und Zucker aufkochen. Weinsauce mit Gewürzen (Zimt, Nelken) nach Belieben verfeinern. Nun zu den Weinnudeln servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.

