

Rezept

Sztrapacska

Ein Rezept von Sztrapacska, am 04.10.2023

Zutaten

Für die Spätzle

- 1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- 2** Eier (Größe M)

- 250 g** Mehl (Type 405)
- Salz

Außerdem

- 1** Zwiebel
- 200 g** Sauerrahm
- Pfeffer

- 150 g** gewürfelter Speck
- 200 g** Schafskäse
- Paprikapulver nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen und fein reiben. In einer Schüssel mit Mehl, Eiern und Salz verkneten. Mit einer Spätzlereibe oder einem Brett und einem Messer kleine Teigknödel in kochendem Salzwasser garen.
-
- 2.** Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett langsam erhitzen und kross anbraten. Zwiebel und fertig gekochte Nockerl mit in die Pfanne geben. Sauerrahm und zerbröselten Schafskäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und servieren.