

Böhmische Quarkknödel mit Erdbeerfüllung

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Quark
- 100 g geschmolzene Butter
- 1 Tasse halbgriffiges Mehl
- 100 g geriebener fester Quark
- 500 g frische Erdbeeren
- 2 Eigelb
- Puderzucker
- Salz

Zubereitung

Den Quark mit halbgriffigem Mehl mischen. Das Eigelb und eine Prise Salz hinzugeben und die Masse kneten, bis ein fester Teig entsteht. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zum Ruhen für einige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig in eine Rollenform bringen und gleichmäßige handgroße Stücke abschneiden. Jedes Stück breit drücken, eine Erdbeere hineinlegen und den Teigling in Knödelform rollen.

Die so geformten Knödel in kochendes Wasser geben und circa sieben Minuten kochen lassen. Wenn die Knödel an die Oberfläche treiben sind sie fertig. Die abgeschöpften Knödel auf einen Teller legen. Etwas geschmolzene Butter, geriebenen Quark und Puderzucker darüber geben. Fertig!

Smažák: Panierter Käse für Eilige

Zutaten für 1 Person

- 1 etwa einen cm dicke Scheibe Edamer
- helles Mehl
- 1 Ei
- Milch
- Semmelbrösel
- Salz
- Pflanzenöl
- **Beilage nach Wahl:** Etwa Bratkartoffeln oder Pommes, dazu Mayonnaise oder Tartar-Soße

Über das Gericht

Zubereitung

Drei Schüsseln bereitstellen und befüllen: eine Schüssel mit Mehl, eine Schüssel mit aufgeschlagenem Ei, etwas Milch und einer Prise Salz und eine Schüssel mit Semmelbröseln.

Die Käsescheiben der Reihe nach in Mehl, Ei und Semmelbrösel tauchen. **Tschechischer "Geheimtipp" von Oma:** Den Vorgang wiederholen, damit der Käse voll umschlossen ist und später nichts herausläuft.

Den Käse in eine Pfanne mit heißem Öl geben und von beiden Seiten kräftig anbraten, bis die Panade goldbraun ist. Den Smažák serviert man mit Pommes oder Kartoffeln. Dazu gibt es Mayonnaise oder Tartar-Soße.

Rezept für hausgemachte Tartar-Soße

Zutaten

- 250 ml Mayonnaise
- 1 Zwiebel
- 1 EL Kapern oder
- 2 Gewürzgurken
- 1 EL Senf
- 1 Becher Naturjoghurt oder Crème fraîche

Zubereitung

Mayonnaise mit feingewürfelter Zwiebel, gehackten Kapern oder Gurken und Senf verrühren. Alles muss sehr fein gehackt werden, damit die Soße glatt bleibt und nicht zu dick wird. Zum Schluss einen Becher Joghurt oder Crème fraîche dazu mischen und für circa 15 Minuten kühl stellen.

Sie fragen sich vielleicht: Was mache ich mit dem übrigen Mehl, den Eiern und Semmelbröseln?

Noch ein Oma-Tipp: Einfach mit geriebenen Käse mischen und zu einem Bratling rollen. Den in eine Pfanne mit heißem Öl ebenfalls goldbraun braten. Passt auch super zu einem deftigen Frühstück.

Wir wünschen: Dobrou chut!