



Martin Sieberer



GERICHT ALMSTÜBERL GRÖSTL VON ERDÄPFEL-NIDEI – ALMFERKEL | KRAUT | RÜBEN

ERDÄPFEL-NIDEI

1000 g mehlig-e Erdäpfel
100 g Dotter
150 g Bergkäse fein gerieben
350 g Mehl doppelgriffig
Salz, Pfeffer, Muskat

ALMFERKEL

1 EL Butterschmalz zum Braten
Karotten
Gelbe Rüben
Weißkraut
Petersilie, Schnittlauch, etwas Zwiebel
200 g Dias-Almferkel von der Schulter – geschmort und gezupft

ZUBEREITUNG:

Die mehlig-e Erdäpfel in Salzwasser kochen und gut ausdämpfen lassen, anschließend passieren, würzen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Den Erdäpfelteig sofort verarbeiten – kleine Bällchen abdrehen und diese leicht andrücken. Die Nidei in gesalzenem Wasser kochen oder roh einfrieren und in gefrorenem Zustand einkochen und anschließend abschrecken.

Die Zwiebel fein hacken und in Butterschmalz andünsten. Das Karottengemüse kurz blanchieren.

Alle Zutaten – Erdäpfel-Nidei, Gemüse, gezupftes Ferkel – werden in einer großen Pfanne mit der Zwiebelbutter angebraten, es soll alles ein bisschen Farbe nehmen. Das Gröstl mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die gehackten Kräuter dazugeben. Das Ganze mit etwas Jus vom Almferkel und Gemüsechips anrichten.

Ein besonderer Leckerbissen dazu ist auch ein Steak oder Kotelette vom Almferkel.