



RIEBEL-TOPFENNOCKERL MIT BIRNEN, ROSMARIN UND BREGENZERWÄLDER SIG

Alexandra Zünd, Hotel Alpenrose Montafon

Riebel-Topfennockerl mit Birnen, Rosmarin und Bregenzerwälder Sig

Zutaten:

500ml	Milch
300g	Riebelgrieß
30g	Butter
	Salz, Zucker, Zitrone
3-4 El	Topfen
3-4 Stk.	Eigelb
2 EL	Maizena
2 EL	Mehl
2 Stk.	Birnen
2-3 Stk.	Rosmarin
	Honig
	Zitronensaft
200ml	Milch
150g	Sig
	Prise grobes Salz

Zubereitung:

1. Milch mit Gewürzen aufkochen
2. Riebelgrieß einrühren und quellen/abkühlen lassen
3. Topfen und Eigelb unterrühren
4. Maizena und Mehl unterrühren, kurz quellen lassen
5. Nockerl formen & in Salzwasser mit etwas Zimt & Zitrone gar ziehen lassen.
6. Abtropfen, frittieren und in aromatisiertem Zucker wälzen
8. Birnen klein schneiden und mit Rosmarin, Honig, Zitronensaft einmal kurz erhitzen
9. Milch und Sig aufkochen und einreduzieren lassen bis zu einer Saucenartigen Konsistenz und Salz unterrühren
10. Nach Belieben anrichten

Alexandra Zünd, Hotel Alpenrose Montafon

www.vorarlberg-isst.at/xinix

Eine Initiative der WKV Fachgruppe Gastronomie in Zusammenarbeit mit Vorarlberg Tourismus, Ländle Qualitätsmarketing GmbH und dem Land Vorarlberg

