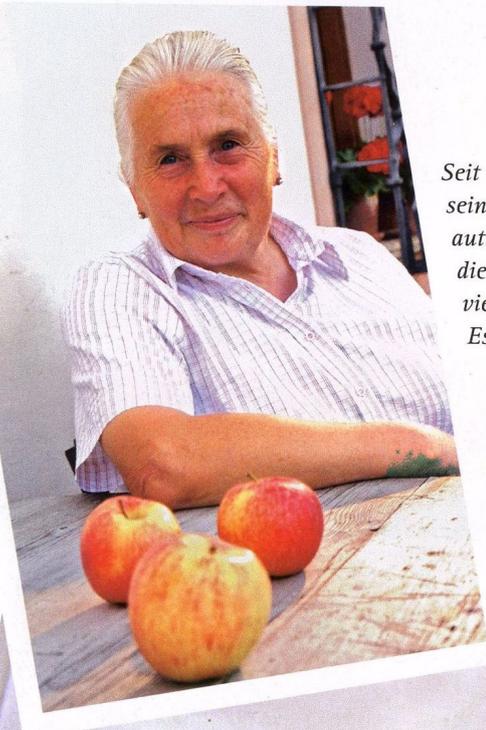




## MARIA ALBERTA FRANZELIN „Gasthof Krone“, Aldein

*Seit 1720 bewirtschaftet die Familie Franzelin den bildhübschen Gasthof mit seinen holzgetäfelten Stuben und liebevoll ausgewählten Accessoires. Für authentische Südtiroler Küche mit verfeinerter Note ist seit über 40 Jahren die Seniorchefin Maria Alberta verantwortlich. Die Zutaten sind hochwertig, viele stammen vom eigenen Hof, andere von Bauern aus der Umgebung. Es schmeckt wunderbar, auch draußen vor der Tür am Holztisch.*

Andreas und Maria Alberta Franzelin spielen zwischen den Mahlzeiten gern mit ihrer Enkeltochter (o.). Die würzigen Graukasnocken könnte die leidenschaftliche Köchin notfalls wohl auch im Schlaf zubereiten, wie viele Gerichte der Südtiroler Traditionsküche





## *Graukasnocken mit brauner Butter*

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 1 Stunde

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

3 Eier, 100 ml Milch, 200 g in kleine Würfel geschnittenes Knödelbrot (über Internetversand, ersatzweise getrocknetes Grau- oder Landbrot), 1 geschälte, gewürfelte kleine Zwiebel, 2 Essl. Butter, 50 ml Sahne, 150 g gewürfelter Graukäse (österreichischer Sauermilchkäse, auf Märkten am „Tiroler Standl“ oder über Internetversand, ersatzweise Harzer Käse mit noch weißem Kern), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 50 g Parmesan, 2 Essl. Schnittlauchröllchen, 4–6 Essl. zerlassene Butter

Eier und Milch mischen, über das Knödelbrot gießen, vorsichtig vermengen. Zwiebel in Butter andünsten. Sahne und Graukäse dazugeben, unter Rühren schmelzen lassen. Graukäsemasse unter das Knödelbrot mischen. Teig bedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. 16 Nocken formen. In siedendem Salzwasser 8 Minuten ziehen lassen – nicht kochen, sonst zerfallen sie.

### ANRICHTEN:

Knödel aus dem Wasser heben, in heiße tiefe Teller geben. Parmesan über die Nocken hobeln, mit Schnittlauch bestreuen, mit heißer Butter begießen.