

## WDR - Kochen mit Olaf Baumeister

*Wittgensteiner Lammrücken unter der Olive  
mit geschmortem Spitzkohl  
und Kartoffel-Käse-Nocken*

500 Jahre im Familienbesitz  
Oberkirchen, Eggeweg 2  
Telefon 02975 82-0  
Telefax 02975 82-522  
[www.Gasthof-Schuette.de](http://www.Gasthof-Schuette.de)  
info@Gasthof-Schuette.de

11. März 2019

*Rezept für 4 Personen*

### *Kartoffel-Käse-Nocken*

#### *Zutaten:*

*400gr. gekochte Kartoffeln  
100gr. Mehl  
50gr. Butter  
2 Eigelb  
80gr. Parmesan  
gemischte Kräuter  
Salz  
Muskat*

#### *Zubereitung:*

- weiche Butter schaumig schlagen*
- Eigelb zugeben*
- kalte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken*
- Kartoffel-Mehl-Eigelb-Buttermischung zusammengeben mit Salz und Muskat würzen und schnell zusammen kneten.*
- Parmesan und Kräuter zugeben und untermengen*
- den Teig zu einer Rolle formen, ca. Daumendick, und Nocken abstechen*
- in kochendes Salzwasser geben und einmal aufkochen*
- herausnehmen und in Eis-Salzwasser abschrecken*
- nach kurzer Zeit herausnehmen und kühl stellen  
- etwas einölen*
- zum Servieren in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und nochmals nachschmecken*