Projekt ID: BYCZ12-333
Krátký název projektu (Akronym): BBE
Název projektu / Projektname:

Doma v Bavorsku a v Čechách, doma v Evropě.
In Bayern und Böhmen daheim, in Europa zu Hause.

Kuchařka – šumavské pokrmy a recepty
Kochbuch – Böhmerwald-Gerichte und Rezepte

2 – 2026 1A

ŠAFRÁNOVÉ NOKY S HŘÍBKY

Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g hříbků,

1 lžíce másla na opečení,

sůl,

500ml mléka,

80g másla,

špetka šafránu,

200 g dětské krupičky,

2 vejce,

snítka šalvěje,

2 lžíce sádla na opékání

Na omáčku:

2 lžíce másla,

2 lžíce hladké mouky,

300ml smetany,

200ml mléka,
špetka šafránu,
sůl

Postup:

1. Houby nakrájejte na drobné kousky, vložte do pánve a rozehřátým máslem, osolte a poduste doměkka. Nechte vychladnout
2. Do hrnce vlijte mléko, přidejte 80g másla, sůl a špetku šafránu a zahřejte pod bod varu. Pomalu začněte přisypávat krupičku, stále promíchávejte, až získáte hustou kaši, která se odlepuje ode dna. Přendejte do zadělávací mísy a nechte vychladnout. Zapracujte vejce, podušené houby, nadrobno nasekané lístky šalvěje, špetku šafránu. Kdyby vám těsto při mísení zřídlo, nechte je půl hodiny zchladit v lednici, pak se vám noky budou lépe tvarovat. Pomůže, když si navlhčíte ruce.
3. Na pánvi rozehřejete sádlo a houbové noky na něm opékejte na mírném ohni ze všech stran.
4. Na omáčku nechte v kastrůlku rozpustit máslo, vsypte hladkou mouku a orestujte. Do vzniklé jíšky postupně přimíchávejte smetanu, až všechnu spotřebujete, dořeďte omáčku na požadovanou hustotu mlékem. Přidejte špetku šafránu, osolte a za stálého míchání nechte 15 minut probublávat.
5. Servírujte omáčku na talíř a vkládejte noky, dozdobte.

SAFRAN- NOCKEN MIT Steinpilze

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Steinpilze,
1 EL Butter zum Braten,
Salz,
500 ml Milch,
80 g Butter,
eine Prise Safran,
200 g Grieß,
2 Eier,
ein Salbeizweig,
2 EL Schmalz zum Braten
Für die Soße:
2 EL Butter,
2 EL Mehl,
300 ml Sahne,
200 ml Milch,
eine Prise Safran,
Salz

Zubereitung:

1. Die Steinpilze klein schneiden, in einer Pfanne mit der erhitzten Butter und Salz weich dünsten. Abkühlen lassen.
2. Die Milch in einen Topf geben, 80 g Butter, Salz und eine Prise Safran hinzufügen und erhitzen, bis die Mischung fast kocht. Den Grieß langsam unter ständigem Rühren einrühren, bis ein dicker Brei entsteht, der sich vom Boden löst. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Eier, gebratene Steinpilze, fein gehackte Salbeiblätter und eine Prise Safran hinzufügen. Falls der Teig beim Rühren Blasen wirft, eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Nocken lassen sich dann leichter formen. Feuchte Hände erleichtern das Formen.

3. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nocken bei schwacher Hitze von allen Seiten anbraten.
4. Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und anbraten. Nach und nach die Sahne einrühren, bis sie vollständig verbraucht ist. Anschließend die Soße mit Milch auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Eine Prise Safran und Salz hinzufügen und unter ständigem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.
5. Die Soße auf einem Teller anrichten, die Nocken darauf verteilen und garnieren.