▲ Beim Blick auf den leckeren Gockerl im Bett bekommt man doch gleich Hunger. Fotos: Theresa Rauscher

Das gipfelBLICKE-Rezept der Saison

SO FUNKTIONIERT DER GOCKERL IM BETT – TIPP AUS DEM GROSSEN OBERPFÄLZER KOCHBUCH

Zwirl, Schoppala, Schornbladl - diese und viele andere traditionelle Gerichte bieten Melanie und Theresa Rauscher seit vielen Jahren im bäuerlichen Kulturzentrum „Klostermühle Altenmarkt" am Stadtrand von Cham an. Hier wird Küchengeschichte lebendig! Das Mutter-Tochter-Gespann hat jüngst sogar ein Buch geschrieben: In „Großes Oberpfälzer Kochbuch - So schmeckt's dahoam" zeigen die beiden Autorinnen, wie man mit einfachen einheimischen Grundzutaten abwechslungsreich und gesund kochen kann - und wie es gelingt, Lebensmittel nachhaltig zu verwerten. Für das Magazin gipfelBLICKE stellen sie einen ihrer Tipps als Rezept der Saison zur Verfügung.

REZEPT-TIPPS: GOCKERL IM BETT

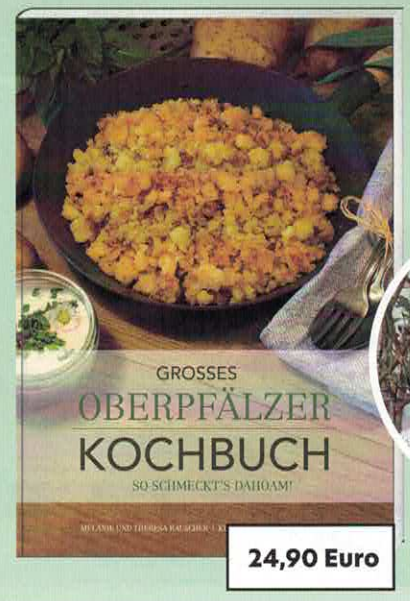
Zutaten: 1 Gockerl, Salz, Pfeffer, Paprika, 4 Semmeln, 3 Eier, 200 ml Sahne, 1 Zwiebel, Petersilie

Zubereitung: Gockerl halbieren und mit den angegebenen Gewürzen würzen, auf ein Blech legen und knusprig backen. In der Zwischenzeit aus den gegebenen Zutaten einen Semmelteig zubereiten. Dazu die Semmeln in Sahne und den Eiern einweichen. Zwiebel würfeln, Petersilie klein schneiden, dies in einer Pfanne leicht anschwitzen und zur Semmelmasse geben. Die Masse nun etwas würzen. Die fast garen Gockerlhälften vom Blech nehmen, den Bratenfond zum Semmelteig geben und die vermengte Masse in eine Reine oder tiefe Pfanne streichen. Die Gockerl nun in „das Bett", also die Masse, setzen und für circa 25 Minuten im Rohr fertig garen lassen. Das Gericht mit einem bunten Salat servieren.

INFOS ZUM BUCH

GROSSES OBERPFÄLZER KOCHBUCH
So schmeckt's dahoam!
- Melanie Rauscher
- Theresa Rauscher

Buch- und Kunstverlag Oberpfalz
ISBN: 978-3-95587-097-3
184 Seiten, Hardcover



24,90 Euro

▲ Verantwortlich für die über 200 regionalen Rezepte sind Melanie ...

◤ ... und Theresa Rauscher als Mutter-Tochter-Gespann.