

Rezepte aus den Allgäuer Städten

Die regionale Küche spiegelt Stadtgeschichte wider

staedte.allgaeu.de





REZEPTE AUS DEN ALLGÄUER STÄDTEN

Inhaltverzeichnis

Herzhafte Gerichte

Isny: Allgäuer Kässpätzlen	4
Leutkirch: Pot-Au-Feu vom Weideochs	5
Kaufbeuren: Tänzelfest Supp'n	6
Kempten: Krautkrapfen	7
Lindenberg: Westallgäu Burger	8
Wangen: Ziegenpeter-Seele	9
Mindelheim: Rahmfleck	10

Süße Gerichte

Memmingen: Zuckerbrot	12
Füssen: Holunder Panna-Cotta	13
Marktoberdorf: Quark-Grießauflauf	14
Immenstadt: Kartäußerklöße	15
Isny: Flachswickel	16

Herzhaftes Gerichte





REZEPT AUS ISNY

Isny: Allgäuer Kässpätzlen

Wohl kein anderes Gericht steht so sehr fürs Allgäu wie Kässpätzlen. Das eine richtige Rezept gibt es nicht, es variiert von Familie zu Familie und in jeder Gaststätte schmecken sie auch anders. Dies Rezept stammt von der Käseküche Isny, von der Allgäuer Käsestraße.

Zutatenmenge

für 4 Personen

Arbeitszeit

ca 50 Minuten

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Etwas Wasser/Mineralwasser
- Salz nach belieben
- 250 g geriebener Bergkäse (möglichst alt & trocken)
- 60 g Butter
- 1 -2 große Zwiebeln

Zubereitung

Los geht's mit dem Spätzleteig. Mehl, Eier und etwas Wasser in eine Schüssel geben und zu einem sämigen, zähflüssigen Teig anrühren. Wenn der Teig „schwerreißend“ vom Löffel fällt ist er perfekt, dann für circa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend wird er portionsweise in ausreichend kochendes Salzwasser gehobelt und mit dem Kochlöffel umgerührt, damit die Spätzlen nicht zusammenkleben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Dabei zwischen eine Lage Spätzlen reichlich geriebenen Käse streuen und mit einer Lage Spätzlen abschließen.

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Bei mittlerer Hitze mit Butter in der Pfanne braten und dann über die

Kässpätzlen geben.

Perfekt zu den Allgäuer Kässpätzlen kann ein grüner Salat und ein kühles Allgäuer Bier serviert werden.

Tipp für den Käse

Die Käsküche Isny bietet eine große Vielfalt an Käse. Perfekt für die Zubereitung der Kässpätzlen eignet sich der Adelegg. Doch ob ein standardmäßiger Allgäuer Emmentaler genutzt wird, lieber ein würziger, kräftiger Bergkäse oder besser noch eine Mischung aus beiden kommt ganz auf den persönlichen Geschmack an. Gerne hilft Ihnen das Team der Käsküche weiter.



REZEPT AUS LEUTKIRCH

Leutkirch: Pot-Au-Feu vom Weideochs

Der klassische Eintopf kam einst aus Frankreich zu uns. Nicht nur die Mode, auch die Küche und sogar die Sprache war Vorbild. Noch heute finden sich viele Wörter französischen Ursprungs im Dialekt wie Böfflamott (boef à la mode: Rindfleisch nach französischer Art) oder Potschamperl (pot de chambre: Nachttopf).

Zutaten für Pot-Au-Feu

- 1 Zwiebel
- 5 VonHier-Karotten
- 5 Frühlingszwiebeln
- 1 Lauch
- 1 VonHier-Pastinake
- 6 VonHier-Kartoffeln
- 300 g Fleischknochen
- 250 g Markknochen
- 700 g Beinfleisch vom Weideochsen
- 700 g Zwerchrippe vom Weideochsen
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken

Zutaten für die Kohlrouladen

- 1 Weißkohl
- 2 Semmeln vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund VonHier-Petersilie
- 100 g geräucherter Speck
- 2 EL VonHier-Milch
- 300 g VonHier-Schweine- und Rinderhackfleisch
- etwas Majoran
- Salz, Pfeffer
- 2 EL VonHier-Butter
- Holzspießchen oder Küchengarn

Zubereitung:

Zwiebel halbieren, mit den Schnittflächen in eine heiße Pfanne legen und stark bräunen. Suppengemüse und Kartoffeln putzen, evtl. schälen, waschen und in Stücke schneiden. Alle Knochen waschen. Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen zum Kochen bringen, Fleischknochen zufügen und kurz kochen. In ein Sieb abschütten, in kaltem Wasser erneut ansetzen und zum Kochen bringen. Aufsteigende Schäume abschöpfen. Beinfleisch und Zwerchrippe mit Salz, Lorbeerblättern, Nelke, gebräunter Zwiebel und dem Suppengemüse zu den Knochen geben. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel ca. 1 Std. sieden lassen. Dann die Markknochen dazugeben und alles nochmals ca. 2 Std. garen.

Weißkohl putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlkopf in kochendes Wasser tauchen, Kohlblätter ablösen und in Eiswasser abschrecken. Semmeln in Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Speck fein würfeln. Semmeln ausdrücken, mit Milch, Hackfleisch und den vorbereiteten Zutaten zu einer Füllung vermengen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Füllung gleichmäßig auf den Kohlblättern verteilen, zu Rouladen formen, mit Holzspießen oder Küchengarn fixieren, in heißer Butter anbraten, mit etwas von der heißen Brühe auffüllen und darin ca. 40 Min. garen. Fleisch mit dem Gemüse in Brühe anrichten. Kohlrouladen dazu servieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Tipp

Beim jährlichen [Glashüttenfest im Glasmacherdorf Schmidsfelden](#) gibt es den Weideochsen am Grill oder Weideochsen-Bratwurst als Spezialität des Tages.

Das Rezept und Bild wurde von Feneberg zur Verfügung gestellt.



REZEPT AUS KAUFBEUREN

Kaufbeuren: Tänzelfest Supp'n

Wenn das älteste Kinderfest Bayerns alljährlich gefeiert wird, gehört diese Suppe dazu. Sie wärmt, sie schmeckt und sorgt dafür, dass alle Mitwirkende die Festzeit mit Umzügen, Lagerleben und Theater bestens bestehen.

und gehackte Petersilie dazugeben.

Dazu schmeckt am besten ein frisches Holzofenbrot.

Zutaten

für 4 Personen

Zutaten

- ¼ Liter Weißwein
- 1 Zwiebel
- 1 kg Kartoffeln
- 100 Bauchspeck gewürfelt
- 2 große Karotten
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 kleine Knolle Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- 4 St. Rauchwürstl – alternativ Wiener oder Debreziner
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
- 2 Liter Gemüsebrühe
-

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Bauchspeck in etwas Rapsöl anbraten.

Kleingeschnittene Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauchzwiebel zugeben und mit anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Gemüsebrühe angießen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würden, dann ca. eine ½ Stunde köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Mixstab leicht auf pürieren, so das noch Stücke vom Gemüse ganz sind.

Zum Schluss in feine Scheiben geschnittene Rauchwürstl



REZEPT AUS KEMPTEN

Kempten: Krautkrapfen

Eigentlich benötigt man nur wenige Zutaten für dieses früher so typische Gericht: einen Nudelteig aus Ei und Mehl, das selbst gemachte Kraut aus dem Fass, Butter und Speck. All das hatte man im Haus.

Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

- 500 g Sauerkraut roh
- 250 g Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- etwas Salz nach Geschmack
-

Sonstige Zutaten

- Öl zum Anbraten
- Brühe zum Aufgießen
- 50 g Butter

Zubereitung

Die Zwiebeln mit dem Speck in etwas Öl andünsten, das Sauerkraut hinzugeben und mit der Brühe aufgießen.

Das Lorbeerblatt dazu geben und 45 Minuten köcheln lassen und dann abkühlen lassen.

Mehl, Ei, Wasser und Salz zu einem Teig kneten, mit etwas Öl bestreichen und eine Stunde ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und die kalte Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und ca. 4 cm breite Streifen abschneiden.

Butter in einer höheren Pfanne oder in einem flachen Topf erhitzen und die Krapfen eng aneinander stehend in der Pfanne anbraten. Anschließend mit etwas Brühe aufgießen. Mit geschlossenem Deckel werden die Krapfen ca. 30 Minuten gegart.

Besonders lecker schmecken die Krautkrapfen mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch.

Tipp

Im [Hotel-Restaurant Waldhorn](#) kann man diese Köstlichkeit genießen. Sie bieten regionale und saisonale Vielseitigkeit und verwenden nur frische, hochwertige Produkte nach höchsten Qualitätskriterien. Alle Lieferanten sind aus der Region, so kommt z. B. das Wild vom Allgäuer Jäger, das Fleisch vom Allgäuer Bauern und der Käse von einer Oberallgäuer Sennerei.



REZEPT AUS LINDENBERG

Lindenberg: Westallgäu Burger

Auch ein Burger kann ganz aus Allgäuer Zutaten bestehen und richtig gut schmecken: Hier sind es die Kässpätzlen kombiniert mit Rind und Salat und ganz ohne Tomatenketchup. Dafür Dinkelmehl, Rotwein und Rosmarin. Das neue Lieblingsgericht vieler, wetten?

Zutaten:

- 4x 180 Gramm Bio-Rindfleisch Patty vom Hofgut Ratzenberg
- 1 große Tomate
- 1x Kopf Salat
- 1x große Zwiebel für den Zwiebelschmelz
- ½ Salat Gurke
- 4x Burgersemmel
- 3-4 Eier
- Dinkelmehl
- Salz
- 400 Gramm Ratzenberger Bio Spätzleskäs
- 500 Gramm Wildpreiselbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Rotwein

Zubereitung

Zuerst wird aus den Eiern, Dinkelmehl und Zahl ein zäher Spätzleteig hergestellt, welcher dann in kochendes Salzwasser gehobelt wird. Nach einmal Aufkochen in kaltes Eiswasser abschöpfen. Für die Wildpreiselbeersauce werden die Wildpreiselbeeren zusammen mit Rosmarin und Rotwein püriert.

Die Rinderpattys braten oder grillen. Nach Geschmack medium oder durch.

Während dieser Zeit Salat putzen und Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Nebenzu ein wenig Wasser in eine Pfanne und die fertigen Spätzle und den Ratzenberger

Bio Spätzleskäs bei mittlerer Temperatur schwenken, bis der Käse schön verlaufen ist. Die Burgersemmel halbieren, kurz anbraten oder angrillen, damit diese schön warm und kross werden. Danach die untere Hälfte mit Wildpreiselbeersauce bestreichen, die Salatgarnitur aus Kopfsalat, Tomatenscheiben und Zwiebel bedecken und den Burgerpatty darauf geben. Auf den Burgerpatty großzügig Kässpätzle mit Zwiebelschmelz geben und den Deckel vom Burgersemmel darauf legen – Fertig.

Tipp:

Das [Hofgut Ratzenberg](#) ist ein Genuss-Ort in Lindenberg: optisch, kulinarisch und mit viel Natur drumherum. Ob im Hofladen, am Milchautomat, in der Hofwirtschaft oder in der hauseigenen Käseschule – hier steht noch BIO drauf, wo BIO drin ist.

REZEPT AUS WANGEN

Wangen: Ziegenpeter-Seele

Mit roter Beete, Mango-Chutney und Rucola

Es gibt wohl keinen Allgäuer, der die Seelen und den Leberkäse vom Fidelis nicht kennt. Ein Steuereintrag des Bäckers Hans Wangner weist das Haus in der Paradiesstraße 3 als Backstube aus. 1783 heißt der Bäcker Fidel Hasel und seit dieser Zeit kauft man beim Fidelis-Bäck in Wangen. Aus der Backstube stammt dies einfach und schnell nachzumachende Rezept

Zutaten:

- 1 Fidelis-Seele
- 120 g Frischkäse
- 60 g Zwiebelringe
- 260g gekochte Rote Beete
- 250 g Ziegenkäse
- 80 g Chutney
- Pfeffer
- 15g Rucola

Zutaten:

- 200g Rohrzucker
- 2 EL Wasser
- 150g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 700g Mango (ca. 2 Stück) oder als regionale Variante: Apfel, Birne
- 1TL Curry
- 120g Balsamico hell
- ¼ TL Orangenpfeffer
- 2 Umdrehungen Chili
-

Zubereitung

Seele halbieren und waagrecht aufschneiden
mit Frischkäse bestreichen
Zwiebelringe gleichmäßig verteilen
Rote Beete darauflegen
Ziegenkäse darüber geben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen

im Backofen für ca. 6- 9 Minuten bei 180°C backen
Anschließend Rucola und Mango-Chutney darüber geben

Zubereitung Chutney

Zucker und Wasser (in den Thermomix geben) und in einer Pfanne karamellisieren
restlichen Zutaten zugeben
30 min kochen und anschließend kurz mixen
direkt heiß in kleine sterilisierte Gläser abfüllen, auf den Kopf stellen und kühl lagern

Tipp

Die Ziegenpeter-Seele kann beim [Fidelisbäck in Wangen](#) genossen werden.



REZEPT AUS MINDELHEIM

Mindelheim: Rahmfleck

Traditionell gehört der Rahmfleck zu den Mindelheimer Schmankerln bei historischen Festen. Er ist nicht nur alle drei Jahre beim Frundsbergfest im Föhnlein Helfenstein zu genießen, sondern auch beim alljährlichen Helfensteiner Tag und dem Spectaculum. Das folgende Rezept lehnt an die Originalrezeptur an, welche aber ein Geheimnis des Vereins bleiben soll.

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Zubereitungsmenge

6-8 Stück

Zutaten für den Teig

250g Weizenmehl, Typ 405
150g Roggenmehl, Typ 1150
10g frische Hefe
300 ml Wasser
1 EL Öl
2 TL Salz

Zutaten für den Belag

1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat
1 Knoblauchzehe
Kümmel
250g Schinkenwürfel
2 – 3 Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

Zubereitung

In einer Schüssel die Hefe mit Wasser und Salz vermengen. Nach und nach das Weizen- und Roggenmehl Öl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Die Schüssel abdecken und den Teig ca. 30 – 60 Minuten gehen lassen, bis sich dieser deutlich vergrößert hat. Den Backofen auf 240° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu 6 – 8 gleich große Stücke teilen, mit einem Teigroller oder Nudelholz in ovale Fladen rollen und auf ein Backblech oder Pizzastein legen.

In einer Schüssel Schmand mit Gewürzen und Knoblauch vermischen und abschmecken. Nach Belieben Schmand auf den Fladen verteilen und etwas Kümmel und Schinken darauf verteilen.

Den Rahmfleck in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Vor dem Servieren den Rahmfleck mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln garnieren und heiß genießen.

Süße Gerichte





REZEPT AUS MEMMINGEN

Memmingen: Zuckerbrot

Ein süßes Gebäck aus der Stadt der Freiheitsrechte

Zutaten:

- 1000 g Weizenmehl Typ 405
- ca. 500 g Allgäuer Heumilch (lauwarm)
- 40 g Hefe
- 2 Eier
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- Saft einer ½ Zitrone oder Zitronenaroma
- 2 EL Kirschwasser oder Rum
- 1 Prise Salz
- 160 g Zitronat und Orangeat
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die erwärmte Milch, Hefe, 20 g Zucker und das Mehl zu einem Teig verkneten und diesen ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Danach die restlichen Zutaten (Eier, Butter, 80 g Zucker, Zitronensaft, Kirschwasser/Rum und Salz) dazugeben und unter den Teig rühren. Sollte der Teig zu weich sein, nach Bedarf noch etwas Mehl dazu geben.
3. Im Anschluss das Zitronat und Orangeat zum Teig geben und diesen nochmals 20-30 Minuten ruhen lassen.
4. Nach Aufgehen und nochmaligem Kneten des Teiges diesen in gleich große Stücke aufteilen und daraus von Hand Kugeln formen.
5. Die Teigkugeln ca. 1 cm dick auswellen.
6. Diese so entstehenden Fladen dann zur Hälfte falten und in der gebutterten Kastenform mit der Öffnung nach oben aneinanderreihen.

7. Den Teig abgedeckt kurz aufgehen lassen.

8. Danach die aufgestellten Brote der Länge nach auf die halbe Tiefe einschneiden und nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

9. Das Brot mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. in einer Kastenform goldgelb backen.

Tipp

Das Rezept basiert auf einem Grundrezept der Bäckerei Standhartinger aus Memmingen.



REZEPT AUS FÜSSEN

Füssen: Holunder Panna-Cotta

Zwischen Mai und Juli zieren duftende Holundersträucher die Allgäuer Waldränder. Wer daraus etwas Leckeres zaubern will, muss selbst in die Wälder ziehen und die Dolden des Hollers sammeln. Das leckere Panna-Cotta Rezept lässt sich aber auch mit anderen saisonalen Früchten zu feinen Kreationen kombinieren.

Zubereitungsmenge

für 4 Portionen – 6 x 165 ml Weckgläser

Zutaten für Panna Cotta

- 550 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine weiß
- 5 Essl. Holunderblütensirup

Zutaten für Erdbeermouse

- 250 g Erdbeeren
- 1 Essl. Orangenlikör oder Orangensaft oder 1 Teel. Holundersirup (je nach Süße der Erdbeeren)

Zutaten für Knuspermandeln (Deko)

- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 Essl. Zucker
- 1/2 TL. Zimt
- 1-2 Erdbeeren

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne im Topf erhitzen, fast kochend, vom Herd nehmen, kurz umrühren. Ca 5 Min. abkühlen lassen nun eingeweichte Gelatine und Holundersirup in den Topf geben und leicht verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Nun flüssiges Pannacotta in die Weckgläser abfüllen und kalt stellen für mind. 3 Stunden.

Backofen auf 200 Grad Ober – Unterhitze vorheizen. Mandeln, Zucker, Zimt und 1.Essl. Wasser auf ein Backblech geben und vermengen. Mandeln ca. 5 min goldbraun rösten

Kurz vor dem Anrichten, Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und kleinschneiden. Mit Orangenlikör oder Orangensaft vermengen und pürieren. Abschmecken und evtl. noch süßen.

Erdbeermouse auf das gekühlte Pannacotta verteilen und Knuspermandeln darauf streuen.

Tipp:

Für Kaffee – und Süßigkeitenliebhaber gibt es im [RIWA](#) (benannt nach Richard Wagner) Restaurant im Hotel Sonne eine Auswahl an den schlichtweg leckersten Käsekuchenkreationen.



REZEPT AUS MARKTOBERDORF

Marktoberdorf: Quark-Grießauflauf

Die Kreisstadt Marktoberdorf liegt im Herzen des Ostallgäus und war schon früh auch Dreh- und Angelpunkt rund um die Kulinarik. Sogar Kurfürst Wenzeslaus schrieb im 18. Jahrhundert bereits eigene „Oberdorfer“ Rezepte. Neben den traditionellen deftigen Mehlspeisen ist das Allgäu auch für seine süßen Verführungen bekannt. Das folgende Original-Rezept stammt aus Großmutterns Zeiten der Inhaber der Traditionskonditorei Greinwald in Marktoberdorf.

Zubereitungsmenge

für 4 Portionen

Arbeitszeit

20 Minuten

Zutaten

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 75 g Grieß
- 700 g Quark
- 4 Eier
- 1 EL Milch
- Vanille, Zitronenabrieb, eine Prise Salz
- Kirschen

Zubereitung

Zuerst einmal den Backofen auf 180°C vorheizen, denn es geht alles ziemlich schnell. Nun zur Zubereitung: als erstes die Eier trennen und dann mit den restlichen Zutaten bis auf die Kirschen gut vermengen.

Jetzt wird das Eiweiß aufgeschlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse gehoben. Nachdem alles gleichmäßig verteilt ist, wird die Hälfte des Teigs in die Auflaufform gegeben. Jetzt werden die Kirschen gleichmäßig auf den Teig verteilt und im Anschluss die zweite Hälfte des

Teigs darüber gegeben, so dass die Kirschen gut abgedeckt sind.

Nun geht es ab in den Ofen bei 180 °C. Nach ca. 35 Minuten ist der Auflauf fertig und kann mit etwas Puderzucker serviert werden.

Als krönenden Abschluss empfehlen wir eine selbstgemachte Vanillesoße.

Guten Appetit!

Tipp

Das [Café Hotel Greinwald](#) ist Magnet für Besucher und Tagesausflügler und mit eigener Meister-Konditorei ein „Muss“ für alle Kulinarik-Fans. Neben der traditionellen Allgäuer Küche finden sich auch internationale Gerichte. Und für die Süßen gibt es, neben Kuchen und Gebäck, eine große Auswahl an preisgekrönten Pralinen und handgeschöpften Schokoladen.



REZEPT AUS IMMENSTADT

Immenstadt: Kartäufeklöße

Ein typisches Rezept aus Immenstadt

Zutaten

- 8 Semmel, gerne vom Vortag
- 1/2 l Milch
- 8 Eier
- 200g Zucker
- 1 Orange
- 30g Zimt
- Öl zum Frittieren
- Mehr und Semmelbrösel zum Panieren

Zubereitung

Die Semmel halbieren und in eine flache Form legen.

Vier Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.

Die Milch mit diesen 4 Eigelb, 100g Zucker und Orangenabrieb vermischen und über die halben Semmel geben.

Das Pflanzenfett erhitzen

Jetzt das Panieren in 3 Schüsseln vorbereiten.

In die erste kommt das Mehl, in der 2. Werden die restlichen vier Eiweiß mit den Eiern verrührt, und die dritte Schüssel kommen die Semmelbrösel

Die eingeweichten, halbierten Semmel mit beiden Händen fest ausdrücken und nacheinander in Mehrl, Eimasse und Paniermehl panieren.

Im schwimmenden Fett bei ca 160°C goldbraun backen, dabei immer mal wieder wenden. Wenn die Klösse kross sind, heraus nehmen und auf einem Gitter kurz abtropfen lassen.

Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und die Klöße darin wenden.

Dazu gibt es am besten noch frisch gekochtes Apfelmus.

Guten Appetit!

Tipp

Das Rezept stammt aus dem Restaurant Krone in Immenstadt.

REZEPT AUS ISNY

Isny: Flachswickel

Ein typisches Rezept aus Isny.

Zutaten

- 500g gesiebtes Mehl
- 1 Prise Salz
- 250g Butte in kleinen Stücken
- 10 El kalte Milch (ca. 180 ml)
- 2 Eier
- 1 Würfel Hefe zerbröseln
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Alles nacheinander mit Knethaken verrühren und gründlich kneten. Teig etwas gehen lassen. Zwei lange Würstle formen und so oft teilen, bis mind. 32 kleine Würstle entstehen. Nun den Teig als Wickel über die Zeigefinder formen und in reichlich Zucker und Vanillezucker wenden.

Bei 180 – 200° ca. 10 Minuten leicht bräunlich backen, damit der Zucker karamellisiert.

Rezepte aus den Allgäuer Städten

Die regionale Küche spiegelt Stadtgeschichte wider

staedte.allgaeu.de

Prospekt „Rezepte aus den Allgäuer Städten“
Allgäu GmbH - Gesellschaft für Standort und Tourismus
Allgäuer Straße 1
87435 Kempten
Tel. +49 8323 8025931
info@allgaeu.de
staedte.allgaeu.de