



Foto: Großegger

Eine Weltneuheit und ein Convenience-Produkt für die gehobene Küche haben wir im letzten Heft präsentiert: den **Weißwurstbreznknödel**. Einzigartig im Geschmack, einfach im Handling und dank geringem Fettanteil leicht bekömmlich, so lauten die Merkmale dieses Foodhits von Günter Großegger, der in Peiting gemeinsam mit Eveline Ofner den Gasthof

„Zum Pinzger“ betreibt. In Kooperation mit der Fa. Moderne Gartechnik Anner hat der 45-jährige die optimale Garmethode für seine Knödel-Innovation entwickelt. Im SelfCooking Center von RATIONAL werden die Knödel über Wasserdampf bei 130°C gegart. „Das geht nur, weil die Knödel in einem besonderen Kunststoffdarm stecken“, erklärt Großegger. „Normale Weißwürste würden bei solchen Temperaturen platzen.“

Von der aufwendigen Garmethode profitieren die Gastrokunden. „Der Weißwurstbreznknödel kann mindestens drei Stunden in der Bain Marie bleiben, ohne an Qualität zu verlieren“, so Großegger. „Der Kunststoffdarm sorgt dafür, dass der Knödel Geschmack und Gefüge

namen und Hoteliers anpassen. So ist beispielsweise Marc Sielhöfer, der Direktor des Corbin Feng Shui Business Hotel Freising, vom Geschmack und vom einfachen Handling des Weißwurstbreznknödels so begeistert, dass er beim Peitinger Koch und Produktentwickler einen ganz besonderen Knödel in Auftrag gegeben hat: den „Weißwurstbreznknödel der Fünf Elemente Küche“.