



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

50 dag	Vollkornmehl
30 dag	Weizenmehl
10 dag	Grieß
1 Schuss	Öl
	Salz
400 ml	Wasser
50 dag	Topfen
50 dag	Erdäpfel, gekocht
1 Stk.	gelbe Zwiebel
	Minze
	Kerbel
	Lauch

Mein persönlicher Tipp

Nudeln lassen sich im gekochten, ausgekühltem Zustand auch sehr gut einfrieren!

Melitta Spendier

Seminarbäuerin aus St. Egyden

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Strudel, Nudel und Krapfen

Kärntner Nudel

Zubereitung

Teig:

- Zutaten (für 4 Portionen): 50 dag Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen) 30 dag Weizenmehl (glatt), ev. 10 dag Grieß, 1 Schuss Öl, Salz, ca. 400 ml Wasser
- Für den Teig alle Zutaten auf einem Brett oder in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen, nicht zu festen Teig kneten.
- Diesen lässt man mindestens eine halbe Stunde rasten.

Fülle:

- Zutaten (für 4 Portionen): 50 dag Topfen, 50 dag gekochte, passierte Erdäpfel, Salz, 1 geröstete Zwiebel, Minze, Kerbel fein gehackt, ev. Porree
- Für die Fülle alle Zutaten gut vermengen und kleine Kugeln formen.

Kärntner Nudeln formen:

- Der Teig wird je nach Weiterverarbeitung, in gekrennelte oder ausgeradelte Nudel, 1-3 mm dick ausgerollt.
- Die Fülle legt man in gleichmäßigem Abstand auf den Teig (Bild 1).
- Teig darüber schlagen, rundum fest drücken und Nudeln ausradeln (Bild 2).
- Wer die Nudeln nicht krennelt, kann sie so ins kochende Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen.
- Wer die Nudel krenneln will, drückt die Teigränder mit Daumen und Zeigefinger zu einem zackenförmigen Rand zusammen (Bild 3) und kocht die Nudeln anschließend in reichlich Salzwasser.

Anrichten: Mit zerlassener Butter und Salat servieren.