

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

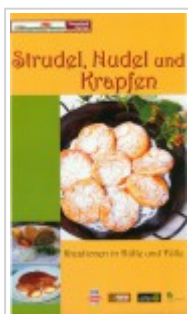
Nudeln lassen sich im gekochten, ausgekühltem Zustand auch sehr gut einfrieren!



Melitta Spendier

Seminarbäuerin aus St. Egyden

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten: *Strudel, Nudel und Krapfen*

Kärntner Nudel



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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 gekrenelte 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 krenzelt, kann sie so ins kochende Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen.
- Wer die Nudel krenzeln will, drückt die Teigränder mit Daumen und Zeigefinger zu einem zackenförmigen Rand zusammen (Bild 3) und kocht die Nudeln anschließend in reichlich Salzwasser.



Bild 1

Bild 2

Bild 3

Anrichten: Mit zerlassener Butter und Salat servieren.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN

lk Landwirtschaftskammer
Kärnten



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

