

KÄRNTNER KASNUDEL



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 2,5 Stunden
- Menge: 3-4 Portionen
- Schwierigkeit: fortgeschritten

ZUTATEN

Nudelteig:

- 400g Mehl
- 2 Eier
- 120ml lauwarmes Wasser
- 6 EL Olivenöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
- 1 TL Salz

Füllung:

- 500g Kartoffeln
- 300g Magertopfen
- 250g Bröseltopfen
- 2 EL Nudelminze (getrocknet)*
- 2 EL Kerbel (getrocknet)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- weitere Kräuter (optional)
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

*Nudelminze ist eine eigene süßliche Gattung, die sich schnell und einfach in einem kleinen Topf auf Balkon/ Terrasse/ Fensterbank kultivieren lässt. Bitte auf keinen Fall normale Pfefferminze verwenden! Sollten die Kasnudel nach Zahnpasta schmecken, war es definitiv die falsche 😊

ZUBEREITUNG

Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung einarbeiten. In die Vertiefung kommen Eier, Wasser, Salz und Öl. Nun die flüssigen Zutaten vorsichtig mit der Gabel vermischen und langsam das Mehl rundherum einarbeiten. Solange mit der Gabel das Mehl unterkneten, bis ein bröseliger Teig entstanden ist. Diesen Teig nun gut 3-5 Minuten mit der Hand kneten, um eine schöne geschmeidige Teigkugel zu erhalten.

Sollte der Teig zu trocken sein und schon beim Formen einer Kugel Risse bekommen, den Teig mit etwas Olivenöl und Wasser benetzen und nochmals verkneten. Sollte der Teig jedoch zu pampig erscheinen, kann die Kugel noch mit Mehl bestäubt und erneut verknetet werden. Den Teig in ein Stück Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Füllung

Für die Fülle die Kartoffeln kochen, schälen, gut ausdampfen lassen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Mit ordentlich Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen. Etwas Muskat darüber reiben und den Topfen dazugeben.

Nebenbei in einer kleinen Pfanne die Butter zergehen lassen und darin die sehr fein geschnittene Zwiebel andünsten. Aber nicht rösten – die Zwiebelstückchen dürfen keine Farbe bekommen, sondern nur glasig angeschwitzt werden. Zwiebel und zum Schluss die wichtigsten Zutaten zur Fülle hinzugeben: die Kräuter! Alles kräftig vermischen. Am besten die Masse mit den Händen zwei bis drei Minuten kneten.

Die Füllung etwa eine halbe Stunde ziehen lassen, danach kleine, möglichst gleich große Bällchen mit den Händen formen – am besten gelingt das mit einem Eisportionierer.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz relativ dünn (ca. 0,5cm dick) ausrollen. Die Füllung in größeren Abständen auf dem Teig platzieren, den Teig einschlagen und mit den Fingern rundherum etwas andrücken. Mit einer kleinen Tasse oder einem Glas die Nudel ausstechen. Die Ränder der Nudel etwas festdrücken (eventuelle Luftpockets auslassen) und „krendeln“. Dafür den Teig zwischen Daumen und Zeigefinger in regelmäßigen Abständen einklappen und festdrücken. Oder wer es lieber schneller mag – mit einer Gabel rundherum festdrücken.

Die fertigen Nudeln in siedendem, gesalzenem Wasser für ca. 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Mit zerlassener Butter und Kräutern anrichten.

Tipp: Die Nudeln auf der Unterseite noch einmal kurz in einer Pfanne mit Butter anzubraten, bringt noch mehr Geschmack auf den Teller!

