



So redma do (SRMD) lässt dich in das Fluchen, Sprechen und Leben der österreichischen Bevölkerung reinhören. Zu dir sprechen Michael und Walter aus dem grünen Herzen Österreichs – der Steiermark. www.srmd.at

Rezepte für typische österreichische Spezialitäten:

Kärntner Kasnudln

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für etwa 4 Personen

für den Teig

- ca. 1/2 kg Mehl
- 1 EL Öl
- lauwarmes Wasser

für die Fülle

- 1/4 kg mehliges Kartoffel
- 1/4 kg Topfen (trocken)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Kräuter (unbedingt auch Minze)
- Salz

Zubereitung von Kärntner Kasnudeln

Für die Fülle Kartoffel kochen, passieren, mit dem Topfen und dem rohen gewürfelten Zwiebeln verrühren und mit Salz und den Kräutern würzen.

Teig: Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und diesen ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ausrollen, aus der Fülle kleine Knödel formen und auf den Teig legen. Teig darüber schlagen, Ränder festdrücken (es darf keine Luft drinnen bleiben, sonst platzen die Nudeln beim Kochen) und die Nudeln ausstechen (am besten mit einem Häferl). Die Teigenden nun krendeln (ein kleines Stück umlegen und festdrücken, daneben umlegen und festdrücken, usw.) und die fertigen Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Die Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Minzblättern servieren.