



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:

Käsdönnala

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für etwa 4 Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl
 - 40 g Germ
 - 1-2 EL Öl
 - ca. 250 ml warmes Wasser
 - Salz
-
- 1 Löffel Margarine
 - 4 Zwiebeln
 - 400 g geriebener Bergkäse (3 Monate alt)
 - 200 g geselchter Speck (mager)
 - 3 Eier
 - Milch
 - Salz, Pfeffer
 - Muskatnuss
 - 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Aus Mehl, Germ, Öl, warmem Wasser und Salz einen Teig rühren und diesen einige Zeit gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Petersilie abzupfen und hacken. Den Bergkäse reiben, den Speck kleinwürfelig schneiden.

Margarine mit den Zwiebeln, dem Bergkäse, dem Speck, den Eiern und etwas Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der gehackten Petersilie abschmecken.

Teig auf einem Blech auslegen, mit der Käse-Speck-Masse bestreichen und im Rohr bei 180-200 °C etwa 30 Minuten backen.

Käsdönnala auf Tellern anrichten.