



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:

Käsekraier

Zutaten für etwa 25 Stück Käsekraier

- 2 Kilogramm Schweinefleisch (Bauch, Schopf), nach Belieben auch Rindfleisch im Verhältnis 40:60 (Rindfleisch:Schweinefleisch)
- ½ Liter Milch (nicht Fettarm)
- Salz
- Gemahlener Pfeffer
- Kräuter und Gewürze nach Belieben (Majoran, Piment, Paprikapulver)
- 250 Gramm Emmentaler oder Gouda
- ca. 8 Meter gespülter Darm vom Schwein

Zubereitung:

- Fleisch würfeln und vier Mal durch den Fleischwolf drehen.
- Salz, Pfeffer und ggf. Kräuter hinzugeben.
- Unter langsamer Zugabe von Milch zu einem Teig kneten.
- Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Teig vermengen.
- Die Masse in die Därme füllen, dabei darauf achten, dass der Fleisch-Käse-Teig locker bleibt.
- Würste selchen
- Würste in kochendes Wasser geben und fünf Minuten ziehen lassen – Wasser dabei nicht noch mehr aufkochen
- Käsekraier goldbraun grillen.