

K.U.K.-KLASSIKER: KÄRNTNERNUDELN

Kommentar von Klassiker-Koch Dominik Sedlmeir:
„Ein Wahnsinnsrezept! Österreichisch par excellence!“

Aufgeschrieben von Klassiker-Koch Norbert aus München

Liebe Leser der NYer-Staats-Zeitung, wir Klassiker-Köche haben ja das Glück, alle in München zu wohnen, der Stadt im kulinarischen Dreiländereck Österreich, Tschechien und Bayern. Immer schon waren wir alle mal mehr, mal weniger verbandelt, was zu einer sehr eigenen und in jedem Landstrich noch spezielleren

Küche geführt hat. Alle hält jedoch eine große Gemeinsamkeit zusammen. Welche wohl? Auch unsere kleine fünfköpfige Kochgruppe besteht zu 40% (Nobsi, Jörg) aus Österreichern, so dass wir uns gedacht haben, wir präsentieren Ihnen etwas ganz Besonderes aus Kärnten, dem südöstlichsten Bundesland Österreichs.

Die Kärntnernudeln

(Große gefüllte Teigtaschen)

Grundsätzlich kann man in die Kärntnernudeln reintun was man will. Also gern auch Fleisch. Wir haben uns an diesem Abend aber, wie sollte es auch anders sein, für 2 absolute Klassiker entschieden.

- **Kärntnernudeln mit einer Topfen-Erdäpfelfülle** (hochdeutsch: Quark-Kartoffelfüllung, aber - pssst! - das darf der Nobsi nicht lesen, siehe weiter unten - d. Red.) und
- **süße Kärntnernudeln mit Kletzen** (getrocknete Birnen) man kann aber genauso getrocknete Pflaumen hernehmen.

Man sollte darauf achten, dass man früh anfängt mit der Zubereitung. Es handelt sich um ein aufwendiges Gericht. Aber es lohnt sich. Wir haben ca. 3 Stunden vor dem Essen angefangen.

Teig:

Für den Teig der Nudeln: (ergibt ca. 35 Stück)

- 1kg Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Wasser

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammenmischen und anschließend am Brett bzw. Tisch so lange kneten, bis der Teig glatt ist. Dann wird er auf dem zuvor mit Mehl bestäubten Tisch ausgerollt. Sollte schön flach sein, ca

2-3 mm. Aus dem schneidet man dann idealerweise mit einer Form oder hilfsweise einer großen Tasse den Teig aus, der zusammengelegt und gefüllt dann die Kärntnernudeln ergibt. Verschnitten neu kneten, ausrollen, stechen usw.

Topfen-Erdäpfelfülle

(Wichtig! Nie Kartoffeln sagen!):

- 1kg speckige (festkochende) Erdäpfel
- ¼ kg Topfen (trocken!)
- ½ kg Zwiebel
- 10 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 2 Bund Kerbel
- reichlich Wilde Minze, falls vorhanden (keine Pfefferminze!).
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln fertigkochen. Den Topfen (Quark) in einem Tuch trockenwringen. Zwiebeln, Knobli, Kerbel und Minze klein schneiden. Alles gut durchmengen und in den Teig füllen. Wasser aufkochen und salzen, die Nudeln anschließend in das heiße (nicht kochende!) Wasser geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen.

Die Nudeln

Die Fülle (Füllung) zu einer ca. faustgroßen Kugel, dem „Baale“ (Bällchen für alle Nichtösterreicher) zusammendrücken und in runde Nudelteigblätter einhüllen und die Ränder „krendeln“. Dabei werden die beiden Teigränder mit Daumen und Zeigefinger fest zusammengepresst, so dass ein zackentartiger Rand entsteht. (Den Rand vorher evtl. mit Eigelb „kleben“, damit sich die Nudeln während des Kochens nicht öffnen.) Zur Not geht auch, sie mit der Gabel zusammenzupressen.

Die Nudeln werden mit Butterschmalz und Grammeln übergossen serviert. Grammeln ist sehr fetter Speck, der in

Vokabeln zum Rezept:

Nudeln = Teigtaschen
Fülle = Füllung
Kletzen = getrocknete Birnen
Topfen = Quark
Grammeln = scharf angebratene Speckwürfel
Erdäpfel = Kartoffeln
Knofi = Knoblauch
Baale = Bällchen



Teig rollen ...



Füllung mischen ...



Taschen „krendeln“ - fertig.

einer Pfanne rausgebraten wird. Das heißt so lange angebraten bis er fast verbrannt ist. Da das Ganze ja eh schon schwer ist, gibt's dazu am besten grünen Salat.

Die süße Version der Kärntnernudeln

Kletzenfülle

- 500g Kletzen (getrocknete Birnen) zur Not auch Zwetschgen oder Pflaumen
- ¼ kg Topfen (trocken!)
- 1 EL Honig
- ¼ TL Luststock/Liebstöckl
- Salz
- Zimt
- Rum
- Gemahlene Nüsse
- Staubzucker
- Vanillezucker

Die Kletzen über Nacht in Rum (bei 40% igem: 2 Teile Rum 1 Teil Wasser) einlegen. Anschließend die Kletzen in diesem Wasser weichkochen. Nach dem Abtropfen evtl. vorhandene Stiele und Blütenreste entfernen und die Birnen durch einen Fleischwolf faschieren (oder sonst irgendwie kleinmachen). Dann die Topfen, Ho-

nig, Salz und Zimt begeben und zu einer Masse verrühren und damit den Teig befüllen. Wasser aufkochen und die Nudeln in das heiße (nicht kochende!) Wasser geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit einer Mischung aus den Nüssen, Staubzucker (Puderzucker) und Vanillezucker bestäuben und mit Butterschmalz übergossen servieren.

So das wars! Und jeder, der bis hierher durchgehalten hat, weiss, was das verbindende Element der drei Küchen ist: Richtig: Butterschmalz! Zum Abschluß noch ein gutgemeinter Rat. Egal wie gut die Topfen-Erdäpfelfülle-Nudeln schmecken. Reißen Sie sich zusammen. Die süßen Nudeln sind es wert!!

Viele Grüße, Nobsi

Bild rechts:

Die Kollegen Nitschko (l.) und Luke sind erkennbar im siebten Kärntner Nudelhimmel.



Klassiker Koch Nobert (Nobsi) gehört zu den nicht wenigen Österreichern in der Isar-Metropole München.

Internet-Tip:

- <http://www.germancorner.com/recipes/>
- www.klassikerkochen.de