

Kärntner Kasnudeln - Á la Sacher

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Mehl (glatt)
3		Eier
1	Teel.	Salz (für den Teig)
200	Gramm	Erdäpfel (mehlig)
250	Gramm	Topfen (grob bröselig)
1	Essl.	Minzeblätter
1	Essl.	Kerbel
	Etwas	Petersilie (gehackt)
	Etwas	Majoran (gehackt)
		Salz
		Pfeffer (aus der Mühle)
100	Gramm	Butter (braun, zum Übergießen)
		Mehl (für die Arbeitsfläche)

Anleitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und Eier, 2 Esslöffel Wasser sowie Salz hineingeben. Nach und nach das Mehl von außen nach innen einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf die Konsistenz des Teiges mit etwas Wasser oder Mehl korrigieren.

Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde rasten lassen. Inzwischen Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Minze sowie Kerbel fein hacken und gemeinsam mit Petersilie, Majoran, Topfen, Salz und Pfeffer unter die Erdäpfel mischen. Aus der Masse 16 kleine Kugeln (à ca. 20 g) formen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn (ca. 60 x 60 cm groß) ausrollen und in 4 Streifen schneiden. Auf die obere Hälfte jedes Streifens in gleichen Abständen 4 Topfenkugeln legen. Teig rund um die Fülle mit Wasser bestreichen. Untere Teighälfte darüber schlagen und rund um die Fülle mit einem Kochlöffelstiel gut andrücken. Mit einem gezackten Teigrad halbmondförmige Nudeln ausradeln und Teigränder gut zusammendrücken.

Reichlich Salzwasser aufkochen, Kasnudeln einlegen und ca. 10 Minuten bei sanfter Hitze kochen. Gegen Ende der Garzeit Butter in kleine Stücke schneiden und bei schwacher Hitze hellbraun erhitzen. Kasnudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der braunen Butter übergießen. Tipp: In Kärnten werden die Kasnudeln gekrendelt, d. h. zwischen Daumen und Zeigefinger kunstvoll wellenartig zusammengedrückt. Kasnudeln eignen sich - in Form von kleiner geformten Nudeln - auch als feiner kleiner Happen zu Beginn eines mehrgängigen Menüs.

BEILAGENEMPFEHLUNG: grüner Salat

Kochdauer: mehr als 60 Minuten