



KÄRNTEN

CHNOCHE - CHUCHI

KÄRNTNER MENUE

LAVANTTALER MOSTSUPPE

KÄRNTNER KASNUDEL

WILDSCHWEINKOTELETTS IN WACHHOLDERSOÛE
MIT
MAISTALERN UND GRANTENSCHLECK

MARILLENKNÖDEL

Lavanttaler Mostsuppe

4 Personen

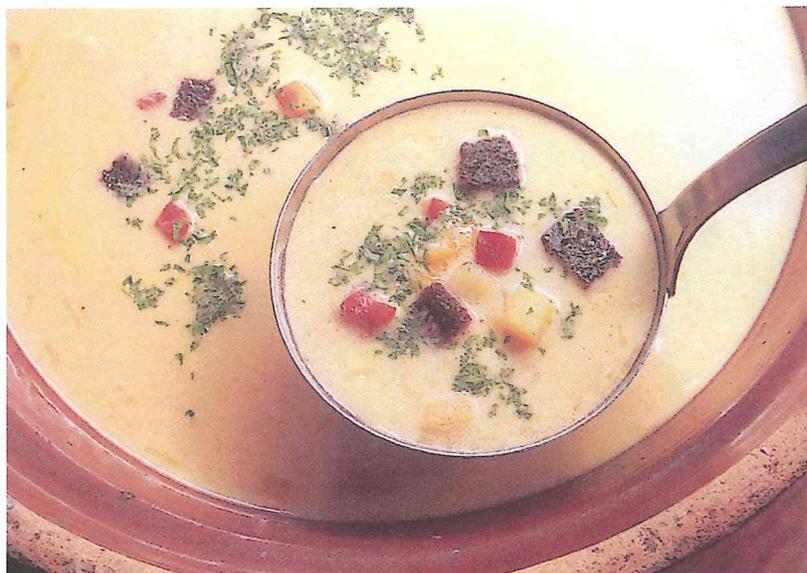
Zutaten:

40 gr. Erdäpfel
30 gr. Karotten
30 gr. Sellerie
20 gr. Lauch
1 EL Butter
3 Gewürznelken
½ l Most

½ l Suppe
1,25 dl Obers
Salz, Pfeffer
20 gr. Speck
1 kleiner Apfel
2 Scheiben Schwarzbrot
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Erdäpfel schälen, Karotten, Sellerie und Lauch waschen und alles kleinwürfelig schneiden.
2. Das Gemüse (inkl. Erdäpfel) in Butter anrösten. Nelken dazugeben, mit Most und Suppe aufgiessen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten kochen lassen.
3. Suppe mit Pürierstab durchmischen, Obers dazugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Speck und Äpfel kleinwürfelig schneiden und in Butter rösten.
5. Schwarzbrot in Würfel schneiden und in Butter rösten.
6. Suppe in Tellern anrichten, mit Speck, Äpfel und Schwarzbrotwürfel bestreuen und mit Petersilie garnieren.



Kärntner Kasnudel (*Ravioli des Nordens*)

4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

½ kg Mehl
1 Eier
1-2 EL Öl
Salz
1/8 l lauwarm Wasser
1 EL Essig

Füllung:

¾ kg Bröseltopfen
½ kg grosse Kartoffeln (mehlig)
Petersilie, Schnittlauch, Minze
Knoblauch
Salz

Zubereitung:

1. Für Nudelteig alle Zutaten begeben, vermengen und zu einem geschmeidigen, nicht allzu festen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde rasten lassen.
2. Dann die Kartoffeln kernig kochen, schälen und im noch warmen Zustand pressen. Petersilie, Schnittlauch und Minze fein hacken, Topfen, Kartoffeln, Kräuter und ein wenig gepressten Knoblauch vermengen und nach Geschmack würzen.
3. Nun den Nudelteig zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden, füllen und krendeln.
4. Die Kasnudeln 8-10 Minuten im Salzwasser ziehen lassen und mit zerlassender Butter servieren.

Die **original Kärntner Nudel** erkennt man am gekräuselten "Krendel-Rand".



Wie typisch diese Technik für die Herstellung der **Nationalspeise "Kärntner Nudel"** ist, zeigt auch ein altüberlieferter Spruch:

A Dirnd'l, das nit krendeln kan, kriegt kan Mann.

Wildschweinkoteletts in Wachholdersoße mit Maistalern und Grantenschleck

4 Personen

Zutaten:

4 Koteletts vom Wildschweinrücken
Salz, Pfeffer
Etwas Mehl zum Wenden
2 EL Butterschmalz
2 EL Butter
12 Wachholderbeeren
1 EL Mehl
1,25 dl Wildfond oder Rindsuppe
1,25 dl Schlagobers
2 cl Wacholderschnaps

Maistaler:

140 g gekochte Maiskörner
100 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 Eier

Grantenschleck:

2,5 dl Schlagobers
125 gr. Preiselbeerkompott

Zubereitung:

1. Koteletts salzen, pfeffern und auf einer Seite leicht bemehlen. Butterschmalz erhitzen und Koteletts mit der bemehlten Seite nach unten $\frac{1}{2}$ Minuten scharf anbraten, wenden und nochmals $\frac{1}{2}$ Minute scharf anbraten.
2. Koteletts aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und warm stellen.
3. Überschüssiges Fett abgiessen und stattdessen die Butter aufschäumen lassen, die zuvor im Mörser oder mit dem Messerrücken zerdrückten Wachholderbeeren hinzufügen und mit Mehl bestäuben. Mit Wildfond oder Suppe aufgiessen und alles auf mittlerer Flamme 5 Minuten köcheln lassen.
4. Dann die Koteletts mitsamt dem Saft, der sich mittlerweile in der Folie abgesetzt hat, in die Soße legen und zugedeckt mehrere Minuten aus sehr kleiner Flamme darin gar ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Maistaler die Maiskörner mit Mehl, Eiern und Gewürzen im Mixer pürieren, bis ein sämiger Teig entsteht. Fett erhitzen und aus dem Teig mit Hilfe eines Löffels Taler stechen, beidseitig goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp gründlich trocken tupfen.
6. Für den Grantenschleck zuerst den Schlagobers schaumig schlagen und dann vorsichtig den Preiselbeerkompott unterheben, bis eine gleichmässig rote Masse entsteht. Mit einem Löffel kleine Nockerln ausstechen.
7. Die Koteletts, sobald sie gar (beim Anstechen mit der Gabel darf kein roter Saft mehr austreten), aus der Pfanne heben und auf einer vorgewärmten Platte warm halten. Den Schlagobers und den Wacholderschnaps in die Soße rühren, diese noch einmal sämig einkochen lassen.
8. Koteletts auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit Soße übergiessen und gemeinsam mit Maistalern und Grantenschleck-Nockerln anrichten

Marillknödel

4 Personen

Zutaten:

*3/8 l Mehl
3/8 l Wasser
30 gr. Butter
Salz
1 Ei
24 mittlere Marillen
Kleine Würfelzucker
100 gr. Brösel
80 gr. Butter
Zucker, Zimt*



Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Wasser aufkochen lassen, das Mehl dazugeben und so lange abreiben, bis sich der Teig vom Boden löst. Den Teig auf ein Brett legen und auskühlen lassen.
2. Teig salzen, das Ei dazugeben und so lange durcharbeiten, bis ein vollkommen glatter Teig entsteht. Aus diesem eine Rolle formen und in 24 Teile schneiden.
3. Die Marillen sauber abwischen, entkernen (nur halb aufschneiden) und anstelle des Kerns 1 Stück Würfelzucker hineingeben.
4. Jede Marille vollständig in ein Teigstück einwickeln. Die so vorgeformten Knödel in kochendes Salzwasser legen und ca. 5 Minuten langsam kochen lassen. Herausnehmen und sofort in Brösel, die vorher in Butter hellbraun geröstet wurden, rollen.
5. Die Knödel mit Zucker und Zimt bestreuen und sofort servieren. Eventuell mit Vanillesauce oder Vanilleeis kombinieren.