

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ennstaler Kasnöckli mit Krautsalat

Köchin: Doris Schwarzkogler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kasnöckli

- 250 g glattes Mehl
- 250 g griffiges Mehl
- 5 Eier
- 250 ml Milch
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- Steirerkäse
- Bergkäse

Für den Krautsalat

- ½ Kopf Kraut
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml Tafelöl
- Salz
- Zucker
- Kümmel (ganz)

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch
- frische Petersilie

Zubereitung

- 1.** Für die Ennstaler Kasnöcki zuerst das Mehl, die Eier und die Milch vermengen und zu einem glatten Teig rühren. Anschließend die Teigmasse mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
- 2.** Gesalzenes Wasser in einem Topf aufstellen und zum Kochen bringen. Nun den Teig mit einem Nockerlhobel hineinreiben.
- 3.** Die Nockerl mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Dann direkt in einer Pfanne in heißem Butterschmalz anrösten. Die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mitrösten und zum Schluss zuerst den geriebenen Steirerkäse und dann den Bergkäse beimengen.
- 4.** Für den Krautsalat das Kraut in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz vermengen, bis sich ein wenig Flüssigkeit bildet. Danach das Kraut gut durchkneten und mit Essig, Öl, Kümmel und etwas Zucker abschmecken.
- 5.** Den Krautsalat in einer kleinen Schüssel anrichten und mit frischer Petersilie garnieren. Die Kasnöcki direkt in der Pfanne anrichten, mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

