

Folgende Menschen, Lokale und Gerichte haben wir in unserem Beitrag vorgestellt:

 [sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html)

[_z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html)

Kärtner Kasnudeln - der gekrennelte Rand ist das Geheimnis.

Genuss x Zeit – Die Österreichische Botschaft

Jasmine Letschnigs kleiner Kreissler-Laden in Schwetzingen liegt unweit vom Bahnhof und von dort auf direktem Weg zum Schwetzingen Schloss.



Carl-Theodor-Straße 29, 68723 Schwetzingen / Tel: +49 6202 6052970

www.genussxzeit.de

Ein Blick in Jasmines Kochbuch:

Erdäpfelsoß mit G'selchtem (4 Personen)

800 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend oder mehlig)

1 guter TL Majoran (gerne sogar etwas mehr)

1 Prise Muskat

Krenwurzel (Meerrettich, ggfls. fertig gerieben aus dem Glas)

3-4 Essiggurkerl, Gurkenwasser

Salz, Pfeffer

Erdäpfel klein schneiden, mit Wasser bedecken, ein paar Scheiben Kren, Majoran und Salz mit ins Wasser und die Erdäpfel weichkochen.

Wenn die Erdäpfel weich sind, Krenscheiben rausnehmen und zerdrücken. Es dürfen ruhig noch ein paar Stückchen übrig bleiben. Die Soße sollte flüssiger sein als Püree.

Mit geriebenem Kren, kleingeschnittenen Gurkerl, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

"Geselchtes, auch „Selchfleisch“ genannt, ist eine aus Schweinefleisch hergestellte Kochpökelware. Es wird nach dem Pökeln überwiegend heiß geräuchert (= heiß geselcht) und traditionell vor dem Verzehr einer Durcherhitzung (= Kochen) unterzogen. Heute versteht man unter dem Begriff „Geselchtes“ zahlreiche Spezialitäten wie Selchroller, Rollschulter, Rollschinken, Teilsames, Rollkarree, Selchschof, Rollschopf,

Selchstelze, Räucherzunge, Selchkarree, sowie Selchkarre und Selchschoopf mit eingewachsenen Knochen oder Kaiserfleisch (vom Bauch)." Aus der Liste traditioneller österreichischer Lebensmittel

Saat und Tat – Naturhof Tomazej

Hier macht Daniela Pecnik ihre Kasnudeln und vieles, vieles mehr:

Traundorf 8, A-9143 St. Michael / Tel: +43 650 9705877

www.saatundtat.at

Kärntner Kasnudel

Zutaten Nudelteig

500 g Weizenmehl, universal

1 Ei

2 EL Öl

Ca. 230-250 ml Wasser, lauwarm

1 TL Salz

Zutaten Fülle

500 g Bröseltopfen

500 g Kartoffeln, mehlig, gekocht und durch die Kartoffelpresse gepresst

50 g Zwiebel, fein geschnitten

etwas Öl oder Butter für die Pfanne

Kräuter (Kerbel, Nudelminze, Petersilie), fein gehackt

Salz

Sonstiges

runder Keksausstecher mit 9-10 cm Durchmesser, optional kann auch ein Wasserglas genommen werden

Anrichten: Schweinegrammeln oder braune Butter und frischen Schnittlauch

Zubereitung

Zutaten für den Nudelteig mit den Händen oder der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen, glatten, weichen Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht kleben.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen und mit Salz abschmecken. Bei der Auswahl der Kräuter kann man je nach Geschmack mehr Kerbel oder Minze verwenden.

Aus der Fülle mit feuchten Händen kleine Kugeln formen. Man kann dazu auch einen Eisportionierer verwenden.

Den Nudelteig ca. 2-3 mm dick ausrollen.

Mit dem Keksausstecher Kreise ausstechen und je eine Kugel der Fülle in die Mitte des Kreises geben.

Die Nudeln schließen indem man sie überlappt und entweder traditionell krendelt oder einfach fest mit den Daumen zudrückt. Man kann die Ränder der Nudeln auch mit den Zinken der Gabel zusammendrücken.

Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen.

Nudeln in leicht kochendem Wasser kochen. Wenn man die Nudeln ins Wasser legt, sollte man sie kurz mit einem Kochlöffel oder Siebschöpfer vom Topfboden lösen, im Fall dass sie am Topfboden anhaften.

Nudeln ca. 5-10 Minuten kochen.

Nudeln mit brauner Butter und frischem Schnittlauch servieren.

Salamihof Pribelsdorf

Hier residiert der Salamikönig Stefan Pototschnig.

Pribelsorf 87, A-9125 Kühnsdorf / Tel: +43 664 105 6641

www.jauntalersalami.at

Geheimrezept für die Jauntaler Salami:

54 plus 2,50 plus siebeneinhalb, 63, 1kg 20 – 1 kg 60 – passt!

Kaiser&Schmarrn

Das österreichische Wirtshaus von Marcel Jetter in Stuttgart

Brennerstraße 23,
70182 Stuttgart

www.kaiserundschmarrn.de / besser erreichbar via: Facebook Kaiserundschmarrn

Rezepte hat uns Marcel Jetter nicht verraten – aber man sieht ja, wie er's macht!

Kochbücher zu österreichischer Küche (Empfehlungen von Jasmine Letschnig):

- Österreich Vegetarisch (Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner, Brandstätter Verlag)
- Karntna Kuchl (gebraucht oder bei mir im Laden)

- Die Österreichische Küche (Bittermann, Pernkopf, Wagner-Wittula, Pichler Verlag)

Mein Lieblingskochbuch :-)
Die gute Küche: Das österreichische Standardkochbuch
(Plachutta, Wagner)