

# Zu Tisch: Kärnten | ARTE

---

 [arte.tv/de/articles/zu-tisch-kaernten](https://arte.tv/de/articles/zu-tisch-kaernten)

## Die Rezepte der Sendung

---



### Kärntner Kasnudel

---

6 Portionen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Die Kärntner Kasnudel erkennt man an ihren charakteristischen kleinen Zacken am Rand. Es kostet viel Zeit und Übung, diese Zacken gleichmäßig zu formen – wer das nicht kann und nicht will, darf sie auch einfach an den Rändern zusammendrücken.

Die Kärntner Kasnudel ist das Nationalgericht Kärntens - und egal wie viele dieser Nudeln auf dem Teller sind, es gibt sie nur in der sprachlichen Einzahl.

#### Tipp:

---

Die Kärntner Kasnudel eignen sich gut zum Einfrieren - auftauen lassen und in Butter auf beiden Seiten braun anbraten.

#### ZUTATEN:

---

##### Für den Teig:

---

- 500 g Mehl
- Salz
- 1 Ei
- 10 ml Öl
- 250 ml Wasser lauwarm
- 150 g Butter

##### Für die Füllung:

---

- 500 g Kartoffeln

- 500 g Quark
- 1 große Zwiebel (alternativ eine Stange Lauch)
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Kerbel
- 60 g Minze
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

---

### Teig:

---

Das Mehl auf ein Nudelbrett oder in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen, Salz, Eier, Öl, und lauwarmes Wasser dazugeben.

Entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem glatten Nudelteig verkneten und kurz ruhen lassen.

Nun den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett oder einer anderen Arbeitsfläche einen halben cm dick ausrollen.

Mit einem runden Ausstecher oder einem großen Glas Teigtaler von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

Die Quark-Kartoffel-Füllung auf den Teigtalern verteilen.

Den Teig zusammen klappen und den Rand gut zusammendrücken und „krendeln“ bzw. „zandeln“ (= kärntnerisch und heißt: mit den Fingern kleine Zacken in den zusammengedrückten Teigrand kerben). Wenn man das nicht kann, reicht es, wenn die Teigränder gut zusammengedrückt werden, damit sie beim Kochen nicht aufgehen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz in das Wasser geben und die Kasnudel darin ca. 10 min leicht kochen lassen. Dabei vorsichtig und kurz umrühren, damit sie nicht am Boden kleben bleiben.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Teigtaschen anrichten und mit der heißen Butter übergießen. Wer mag, kann sie mit gehackter Minze oder auch mit anderen Kräutern oder Blüten garnieren.

### Füllung:

---

Die Kartoffeln kochen, noch im heißen Zustand schälen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den zerdrückten Kartoffeln den gebröselten Quark geben.

Die Zwiebel in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und zur Kartoffelmasse geben.

Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, der gehackten Minze und dem gehackten Kerbel würzen und alles gut vermengen.



Kasnudel

## Klare Lammsuppe mit Lammkrapferl

---

8 Portionen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Bei den Lammkrapferln handelt es sich um salzige Teigtaschen mit Lammfleischfüllung. Man kann die Lammfleischkrapferln auch auf Sauerkraut und mit geröstetem Speck servieren.

### Tipp:

---

Für die Suppe wird **kein** Fleisch verwendet – nur Knochen. Die Lammknochen sind sehr schmackhaft und haben wenig Fettanteil.

### ZUTATEN:

---

#### Für die Lammsuppe:

---

- 1000 g Lammknochen
- 1 große Zwiebel
- 2500 ml Wasser
- 250g Suppengrün
- 1 Stange Lauch
- 5 Blatt Liebstöckel
- Salz
- 5 Pfefferkörner

## **Für den Krapferlteig:**

---

- 500 g Mehl
- 5 g Salz
- 1 Ei
- 10 ml Öl
- 250 ml Wasser

## **Für die Krapferfüllung:**

---

- 500 g Lammgehacktes
- 1 Schweinshaxe geräuchert
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- 30 g Thymian
- 60 g Petersilie
- Salz, Pfeffer

## **ZUBEREITUNG:**

---

### **Suppe:**

---

Die Knochen kalt waschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.

Die Zwiebel mit der Schale halbieren und in einer Pfanne mit Öl goldbraun rösten, dann in den Suppentopf geben.

Lauch und Suppengrün waschen, die Karotten schälen und in den Suppentopf hinzufügen.

Etwas Salz und die Pfefferkörner dazu und die Suppe bei mäßiger Hitze ziehen lassen. Sie sollte nicht kochen sonst wird die Suppe trüb.

Während des Kochens sammelt sich auf der Oberfläche ein grauer Schaum - das Eiweiß - dies sollte man mit einem Schöpflöffel abschöpfen.

Nun noch den frischen Liebstöckel dazugeben und kurz ziehen lassen – nicht mehr kochen. Die Suppe abseihen und noch einmal abschmecken.

### **Teig für die „Lammkrapferl“:**

---

Das Mehl auf ein Nudelbrett oder in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen und Salz, Eier, Öl, und lauwarmes Wasser dazugeben.

Entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem glatten Nudelteig verkneten und kurz ruhen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett einen halben cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder einem Glas etwa 6cm große Teigtaler ausstechen.

Etwas Fleischfüllung auf jeden Teigtaler legen, zusammen klappen und die Teigländer gut zusammendrücken.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Fleischkrapferln darin kochen, dabei kurz und vorsichtig umrühren. Die Teigtaschen sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

Die Lammfleischkrapferln in einen Suppenteller geben und mit der heißen Lammsuppe servieren.

### **Füllung „Lammkrapferl“:**

Das gehackte Lammfleisch je nach Geschmack kochen oder anrösten.

Die Schweinehaxe kochen bis das Fleisch sich vom Knochen löst.

Das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Die Zwiebel, den Lauch und den Knoblauch ebenfalls durch den Fleischwolf drehen.

Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Eier hinein schlagen, eventuell ein wenig Semmelbrösel zum binden einstreuen und alles gut durchmischen.

Falls die Masse zu trocken ist, kann etwas Lammsuppe dazugegeben werden.

## **Lammkeule vom Glockner Lamm - gefüllt mit Kräuter-Pesto und Gemüse Julienne**

---

6 Portionen

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Mit dem feinen, wohlschmeckenden Fleisch der Glockner Lämmer, die sich von Bergkräutern auf fast 3000 Meter ernähren, bekehrt man sogar manchen Lammfleisch-Gegner.

### **Tipp:**

---

Frische Bergkräuter geben der Füllung einen besonders intensiven Geschmack.

### **ZUTATEN:**

---

#### **Für die Lammkeule:**

---

- 1500 g Lammkeule ausgelöst
- 20 g Tomatenmark
- 6 g Paprikapulver
- Rotwein
- 500 ml Wasser

#### **Für Gemüse Julienne:**

---

- 3 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anschwitzen

### **Für das Kräuter-Pesto:**

---

- 40 ml Olivenöl
- 40 g Thymian
- 40 g Rosmarin
- 60 g Minze
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

### **ZUBEREITUNG:**

---

#### **Gemüse Julienne:**

---

Karotten, Knollensellerie und Lauch in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, das Gemüse dazugeben und anschwitzen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Kräuter-Pesto:**

---

Olivenöl in ein hohes Gefäß geben, die Kräuter und den Knoblauch dazugeben und mit dem Stabmixer mixen bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat.

#### **Lammkeule:**

---

Die Lammkeule ausbreiten und eventuell noch tiefer einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit dem Kräuter-Pesto einpinseln. Im Anschluss das Gemüse Julienne darauf verteilen.

Die Keule zusammen klappen und mit einem Küchengarn eng binden.

In einer Kasserolle mit heißem Öl auf beiden Seiten scharf anbraten.

Wenn vom Gemüse Julienne etwas übrig geblieben ist, dies zur Lammkeule dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark und Paprika dazugeben und nur kurz mitrösten. Zum Schluss mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen und dann mit Wasser aufgießen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze die Lammkeule etwa eine Stunde braten.

Die Lammkeule kann serviert werden, wenn das Fleisch noch rosa ist.



Gigot / Lammkeule

## Kärntner Reindling

---

8 Portionen

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Der Reindling wird in Kärnten nicht nur als Mehlspeise genossen, sondern auch anstelle von Brot, zum traditionellen Osterschinken mit Meerrettich und hart gekochten Eiern. Ein süßer Genuss für fast jeden Anlass.

### Tipp:

---

Um zu testen, ob der Reindling schon fertig gebacken ist, einfach mit einem Holzspieß ins Innere stechen - wenn am Holzspieß kein Teig mehr zurück bleibt ist der Reindling fertig.

### ZUTATEN:

---

- 250 g Butter
- 35 g Hefe
- 1000 ml Milch
- 500 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- 150 g Kristallzucker
- 120 g Rosinen
- 15 g Walnüsse gemahlen

- 10 g Zimt
- 10 g Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen
- 50 ml Rum
- 10 ml Wasser

### **Zubereitung:**

---

Die Hefe, 1/6 der lauwarmen Milch und 1/10 des Mehls verrühren und ein Hefedampfl herstellen. Das Ganze etwa 20 Minuten gehen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und anschließend die flüssige Butter, 8/10 des Mehls, ein ganzes Ei, zwei Eidotter, Salz, Kristallzucker und die restliche Milch mit dem reifen Dampf vermischen.

Mit dem Kochlöffel abschlagen oder mit der Knetmaschine kneten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst.

Jetzt den Teig zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen, dann den Teig wieder zusammenstoßen und nochmals gehen lassen.

Ein Nudelbrett oder die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig rechteckig, etwa fingerdick ausrollen.

Den Rest der Butter schmelzen und den Teig damit kräftig bestreichen.

Die Rosinen in Rum einweichen und anschließend mit den geriebenen Walnüssen auf dem Teig verteilen. Dabei an der oberen Längsseite des Teiges einen Rand von ca. 3 cm frei lassen und diesen mit Wasser bestreichen.

Zimt und Zucker vermischen und die Mischung gleichmäßig über die Rosinen und Nüsse streuen.

Eine Gugelhupfform mit etwas Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Jetzt den Teig der Länge nach von unten nach oben straff einrollen und schneckenförmig in die Gugelhupfform einlegen.

Nochmals 20 Minuten zugedeckt ruhen bzw. gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen hineingeben und auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten goldbraun backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, lauwarm stürzen und mit Staubzucker bestreuen.





Reindling