

BÄRENWIRT

— & der kleine Bär —

Gebratene Kärntner Käsnudeln, Römersalat und Cesardressing

1. Käsnudelteig

Zutaten:

450 Gramm Weizenmehl glatt

150 ml Wasser

1 Ei

35 Gramm Pflanzenöl

Salz

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

2. Käsnudelfülle

Zutaten:

500 Gramm mehlig Erdäpfel (gekocht, passiert)

250 Gramm Bauern-Bröseltopfen (Quark)

100 Gramm Zwiebel (geschält, fein geschnitten)

10 Gramm Knoblauch (geschält, entkeimt, fein geschnitten)

75 Gramm Butter

1 El Kerbel (fein geschnitten)

1 El Schnittlauch (fein geschnitten)

1 El Kärntner Nudelminze (getrocknet)

1 TL weißer Balsamessig

Salz

Muskatnuss (Reibe)

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch mit der Butter goldgelb rösten. Die Erdäpfel mit dem Topfen vorsichtig vermengen und gerösteten Zwiebel und Knoblauch dazu geben. Frisch geschnittenen Kerbel und Schnittlauch, sowie die Minze dazu geben. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



RESSI KG

Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
Gailtal · Kärnten · Österreich

TEL +43 (0) 4282 2052

MAIL hallo@baerenwirt-hermagor.at

WEB www.baerenwirt-hermagor.at

UID ATU77392279

FN 565809 y

LG Klagenfurt

Die Kärntner Sparkasse

IBAN AT97 2070 6045 0037 7082

BIC KSPKAT2KXXX

BÄRENWIRT

— & der kleine Bär —

3. Römersalat

Zutaten:

4 Römersalat-Herzen
15 Gramm Sauerrahm
30 Gramm Rindsuppe
1 Stück Knoblauchzehen
4 Gramm Dijonsenf
10 Gramm Dotter
5 Gramm Stauzucker
20 Gramm weißer Balsamessig
1 Gramm Salz
20 Gramm Parmesan
160 Gramm Sonnenblumenöl

Für das Dressing Sauerrahm, Rindsuppe, Knoblauch, Dijonsenf, Dotter, Stauzucker, Balsamessig, Salz und Parmesan fein mixen und das Sonnenblumenöl wie bei einer Mayonnaise langsam und unter ständigem mixen einlaufen lassen.

Fertigstellung:

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz 1 mm dünn ausrollen und mit einem Durchmesser von 8 cm rund ausstechen. Die Käsnudelfülle mit einem Eisportionierer auf den Teig geben und diesen zusammenklappen. Den Rand vorsichtig zusammendrücken und mit Daumen und Zeigefinger krendeln. Gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Käsnudel einkochen. Den Topf dabei leicht rütteln, damit die Nudeln nicht am Topfboden „anheiraten“. Die Nudel etwa 5 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, danach mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser holen und gut abtropfen lassen. Längs halbieren und in einer beschichteten Pfanne goldgelb anbraten. Gemeinsam mit dem mariniertem Römersalat anrichten und mit gerösteten Weißbrotcroupons bestreuen.



RESSI KG
Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
Gailtal · Kärnten · Österreich

TEL +43 (0) 4282 2052
MAIL hallo@baerenwirt-hermagor.at
WEB www.baerenwirt-hermagor.at

UID ATU77392279
FN 565809 y
LG Klagenfurt

Die Kärntner Sparkasse
IBAN AT97 2070 6045 0037 7082
BIC KSPKAT2KXXX