ADEG
Land aufs Herz.

Kärntner Fleischnudel mit Sauerkraut

+1H
90 Min.

fortgeschritten

4 Personen

ohne Nüsse

Schritt 1

Für den Nudelteig Mehl auf ein Brett häufen. Eier mit etwas Wasser in einer Schüssel verschlagen. In das Mehl eine Mulde drücken, Flüssigkeit langsam einlaufen lassen, mit einem Messer vorsichtig unter das Mehl mischen. Alles mit Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, abgedeckt ca. 60¿80 Minuten rasten lassen.

Schritt 2

Für die Fülle Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Schmalz zerlassen, Zwiebeln glasig anbraten, gegen Ende Knoblauch mitdünsten.

Schritt 3

Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Brösel mit dem Fleisch vermengen. Bällchen formen. In Alufolie einschlagen und 1 Stunde rasten lassen.

Schritt 4

Für das Sauerkraut Zwiebel klein hacken, in Öl goldgelb anrösten, Honig beimengen. Kraut hinzufügen und weichkochen. Gemüsebrühe zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Teig mit dem Nudelholz ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Fülle daraufsetzen. Einen Rand von ca. 1 cm zum Verschließen aussparen.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Öl
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Schmalz
- 1 Esslöffel Semmelbrösel
- Majoran, Basilikum, Liebstöckel
- 300 g faschiertes Selchfleisch
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- etwas Öl
- 1 Packung Sauerkraut
- 2 Esslöffel Honig
- etwas Gemüsebrühe
- Schmalz zum Begießen
- Speckwürfel

Schritt 6

Teig über die Fülle schlagen, gut zusammendrücken. Mit Teigrad zu gleichmäßiger Halbmondform schneiden oder krendeln.

Schritt 7

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Hitze reduzieren, Nudeln einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Immer wieder vorsichtig umrühren, damit die Nudeln sich nicht am Topfboden anlegen.

Schritt 8

Nudeln auf vorgewärmten Tellern an richten. Schmalz darübergießen, mit gebratenem Speck bestreuen, mit Kraut servieren.

ADEG Kochtipp

Die Fleischnudeln vorsichtig mit dem Kochlöffel ins siedende Wasser geben, da sie leicht anlegen oder zusammenpicken können.