

KÄRNTNERNUDEL

Produzierender Verein: **Kattinig Mario** (privat)

Zutaten:

DINKELVOLLMEHLTEIG:

1kg Dinkel Vollmehl
1,5 dag Salz
3 EL Öl
2 Dotter
½ l lauwarmes Wasser

WEIZENMEHLTEIG:

1kg Mehl (glatt)
1,5 dag Salz
3 EL Öl
1 Ei
½ l lauwarmes Wasser

FÜLLE:

1kg mehliges Kartoffel
1kg Bauertopfen
2 Zwiebel
Lauch
Petersilie, Kerbel, Minze
Knoblauch, Salz, Pfeffer

1. Dinkelvollmehlteig ca. 1,5 mm dick auswalken.
2. Weizenmehlteig ca. 0,5 mm dick auswalken.
3. Weizenmehlteig ca. 7cm Kreise ausstechen, mit Ei bestreichen und zwei
4. frische Minzenblätter drauflegen.
5. Dinkelvollmehlteig ca. 7cm Kreise ausstechen und drauflegen.
6. Fülle vermischen, Kugeln formen, auflegen und den Teig darüberschlagen, krاندeln.
7. Nudeln in Salzwasser leicht aufkochen, 10- 12 Min: ziehen lassen.
8. Jetzt sieht man bei der fertigen Nudel das Minzblatt durchscheinen, die Nudel ist leicht braun und die Krاندeln hell.
9. Mit nussbrauner Butter servieren und mit frischem Lavendel garnieren.

2. Platz

KESTNNUDEL

Produzierender Verein: **Singkreis Oberdrauburg** (Maria Kalser, Maria Sommer)

Zutaten

TEIG:

10 dag Weizenvollwertmehl
10 dag Weizenmehl
10 dag Dinkel
Salz
Öl
2 Eier
lauwarmes Wasser

FÜLLE:

25 dag Kastanienreis
3 EL Honig
ein TL Zimt
15 dag Ricotta
5 dag Sultaninen, feingehackt
5 dag Feigen, feingehackt
5 dag Mohn oder Nüsse
5 dag Bröseltopfen
Rum

1. Einen geschmeidigen Teig kneten. Eine Stunde rasten lassen.
2. Die Zutaten für die Fülle vermischen und in die Nudeltaschen füllen.
3. In Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.
4. Mit Honigbutter und Pistazien servieren, eventuell etwas Rohzucker darüber streuen.

HOLZKNECHTNUDEL

3. Platz

Produzierender Verein: **Hegering Oberdrauburg** (Rainer Waltraud, Piber Ingrid)

Zutaten:

TEIG:

20 dag glattes Mehl
20 dag griffiges Mehl
4 EL Öl
ca. 1/8 lauwarmes Wasser
Salz

FÜLLE:

1 Tasse Polenta
2 Tassen Wasser
3 Fäuste feingeschnittenen Speck
3 Fäuste Käse (Bergkäse, Emmentaler)
1 Suppenwürfel
Petersilie
Schnittlauch
Lauch
eventuell Muskatnuss
1 Ei

1. Polenta im gesalzenen und mit dem Suppenwürfel versehenen Wasser
2. kochen.
3. In der Zwischenzeit den Speck glasig auslassen.
4. Danach mit der Polenta vermischen und auskühlen lassen.
5. Wenn alles erkaltet ist, gibt man den Käse, Schnittlauch, Petersilie,
6. Pfeffer und Muskatnuss dazu.
7. Wieder alles gut durchmischen, kosten und eventuell nachwürzen.
8. Auf die Teigkreise kleine Häufchen aufsetzen, zusammenklappen,
9. die Ränder gut zusammendrücken und abkrendeln.
10. In köchelndem Salzwasser ca. 8 Minuten kochen lassen.

Man kann diese Nudel mit geröstetem Speck, heißer Butter und Schnittlauch servieren.

SÜSSE KÄRNTNERNUDEL

weitere

Produzierender Verein: **Ada Stoxreiter**, Spittal/Drau (privat)

Zutaten:

TEIG:

Mehl (halb griffig und glatt)
Ei
Wasser
etwas Öl
Salz

FÜLLE:

Kletzen
Marillen
Zwetschken
Bröseltopfen
Zimt, Rum, Zucker

1. Den Teig kneten, bis er geschmeidig ist.
2. Eine halbe Stunde zugedeckt rasten lassen.
3. Die getrockneten Früchte durch den Fleischwolf treiben, mit Bröseltopfen vermischen und mit den Gewürzen nach Geschmack vermischen.
4. Die Nudel füllen und in genügend Salzwasser kochen.

LANDJUGENDGEHEIMNIS

Produzierender Verein: Landjugend IRSCHEN

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
15 – 20 dag Mehl	250 g Ricotta
1 Ei	3 EL Semmelbrösel
Wasser	3 EL Kürbiskernöl
	3 EL gehackte Kürbiskerne
	2 Pkg. Vanillezucker

1. Aus den Zutaten einen glatten Teig zubereiten.
2. Die Fülle gut vermischen.
3. Einfüllen und in Salzwasser kochen.

GEBACKENE EISKRAPFEN FLAMBIERT

Produzierender Verein: Altenmarkter Ingrid und Alice (privat)

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
35 dag Mehl	Marmorkuchen
3 Eier	Eis
Salz	
etwas warmes Wasser	

1. Aus den Zutaten einen glatten Teig zubereiten.
2. Anschließend eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Kleine Eiskugeln mit Kuchen umhüllen und Halbmonde daraus formen.
4. Ein paar Stunden in das Gefrierfach legen.
5. Die Halbmonde in den Teig einschlagen und in Öl herausbacken.

Beim Servieren mit hochprozentigem Alkohol flambieren.

METNITZTALER KASNUDEL

Produzierender Verein: Doppelquartett Metnitz (Angelika und Birgit Kabas Auer)

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
500 Gramm Mehl	1000 g Bröseltopfen
5 g Salz	1 Ei
1 Ei	1 Zwiebel mit 30 g Butter angeröstet
1 Esslöffel Öl	1/8 l Auerrahm
Wasser	je 1/2 Esslöffel Nuelminze, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel (Keferfil)
	500 g gekochte Erdäpfel

1. Aus den Zutaten einen glatten, mittelfesten, eher weichen Nudelteig bereiten, den man rasten lässt.
2. Dann(mit möglichst wenig Mehl)messerrückendick auswalken,
3. in kleinen Abständen in einer Linie jeweils einen vollen Löffel oder eine Kugel der Fülle drauflegen,
4. dann soviel Teigfläche drüberschlagen, dass die ganze Fülle bedeckt ist.
5. Daraus werden geschlossene Taschen oder Krapfen gebildet.
6. Halbkreisförmig um die Fülle den Teig niederdrücken und mit dem Teigradl oder einem Messer herausschneiden.
7. Dann die Nudeln einzeln „abkrenln“, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen.
8. Schließlich etwa 12 Minuten in gesalzenem, kochendem Wasser garen.
9. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen herausheben, dann gut abtropfen lassen und mit heißer Butter und gerösteten Bröseln oder zerlassenem Speck(Grammeln) anrichten.

Mit frischem Kraut oder Sauerkraut servieren.

LACHSNUDEL

Produzierender Verein: Pensionistenverein Berg/Drau (Erna Wuggenig, Hedwig Tiefnig)

Zutaten:

TEIG:

1kg Weizenmehl
etwas Tomatenmark
1 Ei
etwas Öl
lauwarmes Wasser

FÜLLE:

¾ kg Topfen
25 dag Lachs
Zwiebel
Knoblauch
Salz und Pfeffer

1. Aus den Zutaten einen glatten Teig zubereiten und etwas rasten lassen.
2. Für die Fülle den Topfen mit dem Lachs vermischen, die gerösteten
3. Zwiebel beimengen.
4. Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.
5. Die Krapfen damit füllen.
6. In genügend Salzwasserkochen

JÄGERNUDEL

Produzierender Verein: Gailtaler Seminarbäuerinnen (Essl Roswitha, Eder Josefine, Grader Wilma, Scheiber Helga, Wastian Gertrude)

Zutaten:

TEIG:

20 dag Mehl
10 dag Grieß
1 Schuss Öl
lauwarmes Wasser
3 Esslöffel Spinat zum Einfärben

FÜLLE:

30 dag Erdäpfel
8 dag Zwiebel
8 dag Schwammerl
8 dag Schinken
8 dag Käse
Salz, Pfeffer, Petersilie

1. Mehl, Grieß, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten,

2. 20 Minuten rasten lassen.
3. Erdäpfel kochen, schälen und durchpressen, Zwiebel und Schwammerl fein hacken, anrösten und unter die Erdäpfel mischen.
4. Den Schinken und Käse feinkwürfelig schneiden und unterrühren.
5. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nudel formen, in Salzwasser kochen und mit zerlassener Butter oder Speckgrammeln servieren.
7. Nudel in viel Salzwasser kochen und häufig umrühren

Dazu passt ein warmer Krautsalat oder Sauerkraut. Die Menge ergibt ca. 20 Nudeln

Tipp: Eizugabe nicht erforderlich, da das Öl den Teig geschmeidig macht. Den Teig mindestens 15 bis 30 Minuten rasten lassen, und nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn auswalken. Der Teig eignet sich auch gut zum Einfrieren.

FITNESSNUDEL

Produzierender Verein: ARGE Gesunder Landurlaub Drautal

Zutaten:

TEIG:

90 dag Weizenmehl
10 dag Roggenmehl
2 Eier
ca.3,5 dl Wasser
Salz
3 EL Olivenöl

FÜLLE:

1kg Mischgemüse
12,5 dag Hirse
½ Becher Bröseltopfen
½ Becher Sauerrahm
Zwiebel, Knoblauch, Petersilie
Maggikraut, Minzblätter, Salz
weißen Pfeffer aus der Mühle

Butter oder ausgelassene Speckwürfel zum Begießen, Schnittlauch zum Bestreuen

1. Für den Teig Mehl, Eier, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Nudelteig, verkneten.
2. 20 Minuten rasten lassen, dünn ausrollen.
3. Zwiebel in etwas Olivenöl licht rösten, Knoblauch und restliche Kräuter kurz mitrösten.
4. Mischgemüse und Hirse kernig kochen.
5. Gemüse mit Hirse, Topfen, Sauerrahm, Obers und den Gewürzen und Kräutern gut vermischen.
6. Den Teig rund ausstechen, mit dem Gemüse füllen, die Ränder gut zusammendrücken und krendeln.
7. In siedendem Wasser, dem man etwas Öl und Salz zufügt, kochen.
8. Aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit brauner Butter oder den gerösteten Speckwürfeln begießen.
9. Anschließend mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

TOMATEN-MOZARELLA NUDEL

Produzierender Verein: Ingrid und Alice Altenmarkter (privat)

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
35 dag Mehl	20 dag Tomaten
3 Eier	25 dag Mozzarella
Salz	Salz, Pfeffer
etwas warmes Wasser	Basilikum, Balsamico

1. Aus den Zutaten einen glatten Teig zubereiten, ca. eine Stunde rasten
2. Die Teigmenge ergibt ungefähr 15 Nudeln.
3. Für die Fülle die Tomaten schälen und kleinwürfelig schneiden. Den
4. Mozzarella ebenfalls kleinwürfelig schneiden und dazugeben.
5. Die restlichen Zutaten beimengen und vermischen.
6. Damit die Fülle fester wird, gibt man eine Bechamelsauce dazu und lässt sie einige Stunden ziehen.
7. Den Teig messerrückendick ausrollen und in regelmäßigen Abständen kleine Häufchen der Fülle darauf setzen.
8. Den Teig darüber schlagen, zwischen den Häufchen fest andrücken und die Nudeln ausstechen.
9. In Salzwasser kochen.

ROHNENNUDEL

Produzierender Verein: Altbäurin aus Ebene Reichenau

1. Zarte rote Rüben kochen, schälen, fein reiben.
2. Abtropfen lassen, mit gutem Topfen mischen.
3. Etwas Zucker und Birnmehl oder Mohn begeben.
4. In den Nudelteig füllen.
5. Mit Butterschmalz servieren.

VOLLWERT-MOHN-NUSS-NUDEL

Produzierender Verein: Faschingsgilde Gnesau

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
350 g Dinkel	400 g Bauerntopfen
150 g Hirse	10 dag geriebene Walnüsse
geriebene Zitronenschale	10 dag gemahlene Mohn
¼ l lauwarmes Wasser	200 g Schwarzbrot in feinsten Würfeln
50 g Öl	5 dag grob gehackte Walnüsse
	3 ganze Eier
	1TL Zimt
	120 g geriebene Vollwert Biskuitbrösel
	2-3 EL Honig, Rum, Zironenmelisse
	2 EL Karobemehl
	120 g Rohrzucker

KÄRNTNERNUDEL MIT BREINFÜLLE

Produzierender Verein: Maria Fritzer/Bodensdorf (privat)

Zutaten:

500 g Topfen
200 g Hirse
¾ l Wasser
1 TL Salz
50 g Butter
50 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ TL Minze
½ TL Kerbelkraut
Petersilie
Majoran

1. Die Brein wird in Salzwasser kernig weich gekocht, in ein Sieb
2. geschüttet und abtropfen gelassen.
3. Zwiebel in Butter anrösten, mit dem Topfen vermischen,
4. dann die Kräuter begeben.
5. Kugeln formen und die Nudeln füllen.
6. In Salzwasser kochen.

PREISELBEERNUDEL

Produzierender Verein: Marlies Mayer (privat)

Zutaten:

TEIG:

2/3 Weizenmehl (glatt)
1/3 Weizenbrotmehl
pro kg Mehl 1 Ei
5 EL Öl
lauwarmes Wasser

FÜLLE:

Preiselbeermarmelade nach Belieben
Bröseltopfen
Zimt
Neugewürz
Rum
etwas Nougat oder Nutella
feingeriebene Haselnüsse

1. Mehl, Ei, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Rasten lassen.
3. Alles gut vermischen und wenn die Fülle eventuell noch zu weich ist, noch etwas Semmelbrösel untermischen.
4. Die Nudel füllen, den Rand gut zusammendrücken und abkrendeln.
5. In genügend Salzwasser kochen.
6. Apfelspalten in einem Sud dünsten, würzen wie Kompott.
7. Die Spalten aus dem Teller auflegen, die Preiselbeernudel darüber legen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
8. Zum Schluss etwas Butterschmalz darüber gießen.

GNESAUER FASCHINGSNUDEL

Produzierender Verein: Fagi Gnesau

Zutaten:

TEIG: für 9 Portionen/ je 3 Nudeln	FÜLLE:
700 g Mehl	650 g Erdäpfel
70 g ÖL	650 g gekochten Rollschinken
3/8 l lauwarmes Wasser	geröstete Zwiebel, Lauch, Knoblauch
Salz	Majoran, Basilikum, Bohnenkraut
	Salz, Pfeffer
	etwas Suppenwürze bei Bedarf

1. Erdäpfel gepresst, mit grob faschiertem Schinken, geröstetem Zwiebel, Lauch, Knoblauch und Gewürzen, Ei mischen.
2. Ziehen lassen und dann kleine Knödel formen.
3. In den Nudelteig einfüllen.
4. In kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.
5. Mit brauner Butter und Krautsalat oder mit Grammelschmalz und Sauerkraut oder Rüben servieren.

FISCHNUDEL

Produzierender Verein: Singkreis Oberdrauburg

Zutaten:

TEIG:	FÜLLE:
20 dag Weizenmehl	20 dag Scholle
15 dag Dinkelmehl	4 gekochte Erdäpfel
Blattspinat	1/2 Zwiebel, Olivenöl
Öl	Petersilie, Lauch
Salz	Salz, Dill, Messerspitze Curry,
	Pfeffer, Basilikum, Rosmarin
	Bechamel

1. Den Blattspinat in 2/4 Wasser kochen, abkühlen lassen.
2. Mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Mindestens eine Stunde rasten lassen und anschließend auswalken.
4. Die Zwiebel, den Lauch und die Petersilie im Olivenöl anrösten, die Scholle dazugeben.
5. Dann die würfelig geschnittenen Erdäpfel unterheben und würzen.
6. Eine Bechamelsauce zubereiten und die Fisch/Kartoffelfülle damit binden.
7. Die Fülle in die Teigtaschen einfüllen, zusammenpitschen und krendeln.
8. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.
9. Mit brauner Thymianbutter servieren.

Wir wünschen viel Vergnügen und gutes Gelingen beim Ausprobieren.