

Heute machen wir Pinzgauer Kasnock'n und einen Kaiser Schmarrn von der Tante Erna



Grundrezept für Nocken

350 g Mehl, 1/4 l Wasser, 1 Ei, Salz.

Alle Zutaten verrührt man zu einem festen Teig, den man gut abschlägt. Diesen drückt man durch ein Nockensieb in kochendes Salzwasser. 2 - 3 Minuten kochen lassen und dann kalt abschrecken.

Kasnocken

200 g Nocken, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, 100 g würfelig geschnittener Pinzgauer Käse, Schnittlauch.

Butter in einer Eisenpfanne heiß werden lassen. Die Butter soll nicht braun werden, sonst schauen die Nocken nicht schön weiß aus. Die Nocken dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach etwa 5 Minuten, wenn die Nocken gut durchgehitzt sind, untermengt man den Käse und läßt ihn schmelzen.

Vor dem Servieren reichlich mit Schnittlauch bestreuen. Dazu ißt man Salat, es kann auch Milch dazu getrunken werden. Im Oberpinzgau werden die Kasnocken mit gerösteten Zwiebeln serviert.

Kaiserschmarrn

Ausprobieren! Das is warrisch guat!

Zutaten für 1 Person als Hauptspeise oder 2 Personen als Nachspeise.

1 EL griffiges Mehl (Typ 405), Milch, Salz, Zucker, 3 Eier, Butter, Rosinen.

Einen Grundteig aus Mehl und Milch, er muß dünner sein als Palatschinkenteig, etwas Zucker, 1 Prise Salz, bereiten. Dann die Eier hineinschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterziehen, so daß sich Eiweißfäden noch abzeichnen. Butter in einer Eisenpfanne zerlassen. Bevor sie braun wird, den Teig in die nicht zu große Pfanne geben, 5 Minuten anbräunen, die Rosinen dazugeben und wenden, ohne daß der Teig reißt. Jetzt zudecken, so entsteht etwas Dampf, der den Teig auflockert.

Nach 3 - 4 Minuten in mittelgroße Stücke zerreißen und gegen den Pfannenstiel hin zusammenschieben. Auf den dadurch frei werdenden Pfannenboden ein reichlich nußgroßes Stück Butter und einen großen Eßlöffel Zucker geben. Ist er karamelisiert, den Schmarrn wieder zurückschieben, schwenken und so schnell als möglich servieren.

Dieses Rezept stammt von Frau E. Linsinger, Badgastein.