

Pinzgauer Kasnockn

Zubereitet von Paul Wührer im

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Wasser
- 1/8 Liter Milch
- Salz
- 30 g Butter
- 100 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe
- 250 g Käse (Pinzgauer Bierkäse und Bergkäse gemischt)
- 30 g braune Butter
- 100 g Zwiebel
- 1 Handvoll Schnittlauch oder Lauchzwiebeln



Zubereitung

Mehl mit den Eiern, Milch, Wasser und etwas Salz mit einem Kochlöffel kurz zu einem Nockerlteig verrühren. Wichtig: Nicht lange rühren, nur grob zusammenmischen! Den Teig einige Minuten ziehen lassen.

Anschließend durch ein groblöchriges Sieb (oder durch ein verkehrt gehaltenes Reibeisen!) in kochendes Salzwasser hobeln. Kurz (ca. 3 Min.) kochen lassen, bis die Nockerl an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und kalt abschwemmen.

Butter in einer Eisenpfanne heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, dann die Nockerl in die Pfanne geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Käse klein würfeln und zugeben. Käse schmelzen lassen und Kasnocken gut anrösten.

In einer weiteren Pfanne den in feinen Streifen geschnittenen Zwiebel in brauner Butter anrösten.

Vor dem Servieren die Kasnocken mit dem angerösteten Zwiebel und mit viel frischem Schnittlauch bestreuen.

Kasnockn direkt in der Pfanne servieren – am besten mit grünem Salat als Beilage!

Dem Paul sein Tipp:

Die Kasnocken in der Pfanne so anbraten, dass sich eine schöne Kruste am Boden bildet.

Die Kruste (“Prinzn”) abkratzen und untermengen!

Das ist definitiv das Beste an den Kasnockn!