

# Kärntner Schinkennudeln

mit Geselchter-Schinken

## Was du dazu benötigst

### Für die Schinkennudeln:

200g Geselchter-Schinken  
250g Mehl  
2 Eier  
1 EL Öl  
2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Semmelbrösel  
Etwas Majoran, Basilikum, Liebstöckel  
Etwas Salz & Pfeffer  
Etwas Schmalz

### Für das Sauerkraut:

1 Pkg. Sauerkraut  
1 Zwiebel  
2 EL Honig  
1 TL Kümmel  
2 EL Speckwürfel  
Etwas Öl  
Etwas Gemüsebrühe  
Etwas Butter, braun zum Begießen



## Zubereitung

Für den Nudelteil Mehl auf ein Brett häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier mit einem Schuss Wasser in einer Schüssel aufschlagen, langsam in die Mehl-Mulde einlaufen lassen und mit einem Messer vorsichtig unter das Mehl mischen. Alles mit Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 60 - 80 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle den Geselchten Schinken entweder sehr fein hacken oder faschieren. Zwiebel und Knoblauch ebenso fein hacken.

In einer Pfanne Schmalz zerlassen und Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen und anschließend abkühlen lassen.

Nun Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Brösel mit dem Geselchten Schinken vermengen, Bällchen formen, in Alufolie einschlagen und 60 Minuten kühl stellen.



Für das Sauerkraut Zwiebel klein hacken und mit dem Speck in etwas Öl goldgelb anrösten. Honig und Kraut hinzufügen und weichdünsten. Gemüfefond zugießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, Kreise ausstechen und mit Fülle belegen. Den Rand von ca. 1 cm zum Verschließen aussparen und mit etwas Wasser benetzen. Die Teigkreise einschlagen und die Ränder gut zusammendrücken. Mit einem Teigrad zu gleichmäßigen Halbmondformen schneiden oder krendeln.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, die Schinkennudeln darin ca. 10 Minuten ziehen lassen und gelegentlich umrühren.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Braune Butter darüber gießen und mit Kraut servieren.

#### **Tipp**

Die Schinkennudeln mit einem Teigrad zu gleichmäßigen Halbmondformen schneiden oder krendeln.

#### **Portionen**

4 Portionen

#### **Dauer**

65 Minuten

Vorbereitung: 35 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

#### **Level**

Mittel

