

Pinzgauer Kasnock'n

Zutaten für 4 Personen:

- ◆ 1/8 l Wasser
- ◆ 1/8 l Bergbauern Milch
- ◆ 2 Eier
- ◆ 350 g griffiges Mehl
- ◆ 170 g original Pinzgauer Bierkäse
- ◆ 80 g Rässkäse
- ◆ 50 g frische Bergbauern Butter
- ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ◆ Röstzwiebeln und Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

Mehl, Wasser, Ei und etwas Salz zu einem Teig verrühren. Die Masse nicht zu lange rühren, das Mehl sollte lediglich vollständig aufgenommen werden.

Anschließend durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser drücken.

Die Nocken kochen lassen bis sie oben schwimmen, danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne die Butter heiß (nicht braun) werden lassen, Zwiebelstücke darin glasig dünsten und die Nocken untermengen.

Nach 3 Minuten den würfelig geschnittenen Käse untermengen und unter leichtem umrühren warten bis der Käse schmilzt. Nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen. Anschließend gleich in der Pfanne servieren und mit Röstzwiebel und Schnittlauch garnieren.

Als Beilage passt wunderbar ein grüner Salat.

Pinzgauer Geheimitipp: Die Kasnock'n in der Pfanne so anbraten, dass sich am Pfannenboden eine schöne Kruste ("Prinz") bildet -----> Den "Prinz" mit dem Löffel abkratzen und genießen! Das ist definitiv das Beste an den Kasnock'n!

