

Halušky s bryndzou

Nocken mit Brimsenkäse



Isst man typischerweise ...

Immer! In der Slowakei ist es ein Alltagsgericht, das das ganze Jahr hindurch serviert wird. Den slowakischen Original-Brimsenkäse gibt es im Internet zu kaufen. Alternativen gibt es jedoch genug – der Käse muss leicht säuerlich schmecken.

Zubereitung

1 Kartoffeln schälen und in einer Schüssel fein reiben. Wenn sie zu viel Wasser enthalten, das Wasser abgießen – vor allem bei Verwendung vom glutenfreiem Mehl. Das Salz, das Ei (die Eier) und das Mehl hinzufügen und gut verrühren. Die Milch vorsichtig hinzufügen, gegebenenfalls nicht die gesamte Milch, der Teig muss fest sein (gegebenenfalls beim glutenfreien Mehl weniger oder keine Milch nehmen).

2 Die Speckwürfel in einer Pfanne kross ausbraten – normalerweise enthalten sie genug Fett, sodass kein Öl hinzugefügt werden muss. Speckfett inklusive Bratfett aufbewahren und warm halten!

3 Den Kartoffelteig mit einem Esslöffel portionsweise in den Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser geben. Alternativ kann er auch durch ein Sieb mit großen Löchern durchgestrichen werden.

Zutaten

2 Personen

500 g rohe Kartoffeln
200 g Weizenmehl (alternativ: glutenfreies Mehl)
1 Ei (Größe M) (alternativ: beim glutenfreien Mehl 2 Eier)
1 TL Salz
50 ml Milch (alternativ: laktosefreie Milch – beim glutenfreien Mehl muss gegebenenfalls nicht sein)
200 g Speck, in Würfel geschnitten
200 g Brimsenkäse (alternativ: körniger Frischkäse oder Schafskäse)
Petersilie, gehackt



Zubereitungszeit
circa 30 bis
40 Minuten



Slowakei: Halušky s bryndzou – Nocken mit Brimsenkäse

Kurz kochen lassen, bis die Nocken an der Oberfläche schwimmen, dann die Temperatur niedriger stellen und noch kurz kochen. Insgesamt 4 bis 6 Minuten.

4 In einem Topf oder Schüssel den Brimsenkäse zerbröseln.

5 Nocken herausnehmen, im Sieb kurz mit Wasser abschrecken und mit dem Brimsenkäse sowie den Speckwürfeln samt Bratfett vermengen. Mit Petersilie bestreuen – fertig sind die Halušky!

Alternative 1: Mit Sauerkraut
Anstelle von Brimsenkäse kann man Sauerkraut verwenden. Alles andere bleibt.

Alternative 2: Vegetarisch
Anstelle von Speckwürfeln einfach braune Champignons verwenden. Alles andere bleibt – eine leckere vegetarische Variante!

Weitere Alternativen:
Man kann auch eine gute, leicht gewürzte Wurst (gewürfelt) beimengen. Beim Teig kann man gut variieren, zum

Beispiel etwas Spinat beimischen. Die Nocken können auch als Süßspeise serviert werden – mit ausgelassener Butter, Zucker und gemahlenen Nüssen.

Dazu passt gut



... als **Getränk:** Traditionell trinkt man dazu in der Slowakei Sauer Milch. Empfehlenswert ist ein gutes Bier Pilsner Art.



Slowakei

Im Jahr 2004 wurde die Slowakei neben neun anderen Ländern offiziell neues Mitglied der Europäischen Union. Die nationale Küche des Landes, welches für seine schöne Natur sowie seine tollen Burgen und Schlösser bekannt ist, ist eng verbunden mit den kulinarischen Einflüssen umliegender Länder. Traditionell basiert die slowakische Küche auf der Verwendung von Fleisch, Milchprodukten, Kartoffeln und Gemüse, insbesondere des Sauerkrauts. Als Nationalgericht der Slowakei gilt Bryndzove halušky, aus Kartoffelteig zubereitete Klöße (halušky), die mit Schafsfrischkäse (bryndza) vermischt und mit gebratenem Speck bestreut werden. Deftige Suppen sowie eine Vielzahl an Käsespezialitäten zeichnen die slowakische Hausmannskost aus. Als Nationalgetränk gilt Spišská borovička, Branntwein aus Wacholderbeeren.

Die Köchin

Lenka Sieber

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Der Teig muss recht fest sein. Er muss vom Löffel reißen, darf nicht fließen. Das ist vor allem beim glutenfreien Mehl sehr wichtig, sonst zerfällt er – hier lieber weniger oder keine Milch verwenden.



Dobruú chut'!

Guten Appetit!