



Benötigte Zutaten

200 ml	Milch
200 ml	Wasser
500 g	Mehl
	Salz
etwas	Premium Teebutter zum Rösten
2	Zwiebeln
400 g	Heumilch Bierkäse
1/2 Bund	Schnittlauch

Pinzgauer Kasnockn

Eines der beliebtesten Hüttenrezepte

Anleitung

Zubereitung

1. Milch und Wasser vermischen.
2. Mit Mehl und Salz einen Nockerl Teig anrühren. Beim original Pinzgauer Rezept werden keine Eier verwendet.
3. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Den Teig durch ein groblöchiges Sieb hineinreiben.
5. Die Nockerl so lange kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
6. Butter zerlassen, Zwiebeln grob hacken und darin anrösten.
7. Die fertigen Nockerl abtropfen lassen und mitrösten.
8. Käse reiben und darüber streuen.
9. Den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten