

Lesachtaler Ruab'nknödel

Zubereitung:

Die gehackten Sauren Rüben ausdrücken, Bröseltopfen, Salz und Eier untermischen. Den fein geschnittenen Porree in einem Esslöffel Butter andünsten und mit so viel Vollkornmehl unter die Rüben mischen, dass eine festere Masse entsteht, aus der kleine Knödel geformt werden können. In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Knödel darin nur leicht wallend 12-15 Minuten kochen. Herausheben, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit geschmolzener Butter oder heißer [Sasaka](#) übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.



Quelle:

Kärntner Küche

Tschermernjak & Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise , Beilage

Region: Österreich , Kärnten

Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Ruab`n (saure Rüben gehackt)
- 300 g Bröseltopfen (ausgepresster Topfen)
- 3 Eier
- Weizenvollkornmehl
- 50 g Porree (Lauch geschnitten)
- 1 EL Butter
- 60 g Butter (oder 100 g Sasaka bzw. Verhackertes zum Übergießen)
- 2 EL Schnittlauch (geschnitten)
- Salz