KLEINE ZEITUNG
SONNTAG, 11. DEZEMBER 2011

Meisterin der Fleischnudeln

Der Gasthof Grünwald der Schwestern Ingeborg und Gudrun in St. Daniel im Gailtal ist ein prachtvolles Beispiel gelebter Wirtshauskultur.

Es ist schon Jahre her, da habe ich mich im Gasthof Grünwald der Familie Daberer in die Suppe mit Fleischkrapfen verliebt. Als dann der Wirt mir die Schöpferin dieser grandiosen Fleischnudeln vorstellte, war ich baff. Seine Tochter, die Ingeborg, hat sie gemacht. Ein junges Mädchen, mit Liebe und Leidenschaft für die Küche ausgestattet.

Der Wirt stellte mir damals noch ein zweites junges, fröhliches Mädel vor, die Gudrun, die mit Schwung und Charme die Gäste umgarnte. Seit damals kenne und schätze ich die Familie Daberer, aus den Mädls sind starke Frauen geworden, die in ihrem Betrieb echte Wirtshauskultur leben. Alle Speisen hausgemacht, viel aus der eigenen Landwirtschaft, köstlich und schön zubereitet. Leider ist auch für mich manchmal der Weg hinauf in das Obere Gailtal zu weit.

Die beiden Schwestern führen auch ein Kino in ihrem Gasthof, und dort wird am 23. Dezember der Film „Noel" aufgeführt.

Tipp. Gasthof Grünwald, St. Daniel, Tel. (0 47 18) 677.

Fleischnudeln werden in Oberkärnten gerne in einer klaren, kräftigen Rindsuppe serviert. So wie hier bei Ingeborg und Gudrun Daberer WECHSELBRAUN (5)

Zutaten

Fleischnudeln/Fleischkrapfen. In Oberkärnten werden die Kärntner Nudeln – gleich welche Füllung – „Krapfen" genannt. Für den Nudelteig: 1 Kilo Mehl, 1/2 L Wasser, 4 EL Öl, etwas Salz. Alles wird zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, der rasten darf.

Fülle. 2 Kilo gekochtes Selchfleisch, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel gehackten Petersil, Salz, Pfeffer, Majoran. Das Geselchte faschieren. Zwiebel schneiden und mit dem Knoblauch in Öl anrösten, zum faschierten Geselchten geben, würzen und gut mischen. Dann kleine Kugeln formen oder mit einem Löffel Nockerln als Fülle formen.

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Nudelteig

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen Teig dünn ausrollen und runde Blätter ausstechen. In die Mitte jedes Blattes die Fülle setzen.

2. Krendeln

Den Teig über die Fülle stülpen und mit einem Messer noch etwas nachhelfen, dann mit Daumen und Zeigefinger die Nudeln krendeln.

3. Kochen

Wasser zum Kochen bringen, salzen und dann die Nudeln vorsichtig einlegen. Auf kleiner Flamme sieden lassen, bis sie „aufsteigen".