REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

Kärntner Kasnudeln

Kärntner Kasnudeln sind handgemachte Teigtaschen mit einer Fülle aus Topfen und Erdäpfeln, die mit Minze und Kräutern gewürzt wird. Der Rand wird typisch gekrendelt und die Nudeln kommen mit brauner Butter auf den Tisch. Dazu gibt es einen grünen Salat.



Rezept-ID: **R-90007** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

300 g	griffiges Mehl (Weizen)
1	Ei
1 EL	Öl
1 Prise	Salz (für den Teig)
120 ml	lauwarmes Wasser (nach Bedarf)
250 g	mehlige Erdäpfel
300 g	Bröseltopfen (trocken, fettarm; alternativ Magertopfen gut abgetropft)
2 EL	Zwiebel, fein gewürfelt
20 g	Butter (zum Anschwitzen)
2 EL	frische Kräuter, fein gehackt (Nudelminze, Kerbel, Petersilie)
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Salz (für die Fülle)
1	Eiklar zum Bestreichen

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Öl, Salz und so viel Wasser zu einem glatten, festen Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 45 Minuten rasten lassen.

2. Die Erdäpfel in der Schale etwa 25 Minuten weich kochen, noch heiß schälen, durch die Presse drücken und auskühlen lassen.

3. Die Zwiebel in der Butter etwa 5 Minuten glasig anschwitzen. Mit Topfen, Erdäpfeln, Kräutern, Sauerrahm und Salz zu einer gut formbaren Fülle vermengen. Ist sie zu bröselig, etwas mehr Sauerrahm einrühren.

4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche messerrückendick ausrollen und etwa 10 cm große Kreise ausstechen. Das ergibt ungefähr 16 Stück.

80 g	Butter für die braune Butter

5. Je 1 gehäuften EL Fülle in die Mitte setzen, den Rand mit Eiklar bestreichen und den Teig zu einem Halbmond zusammenklappen. Die Ränder fest andrücken und mit den Fingern zu einem Rillenrand zusammendrücken (krendeln), damit die Nudeln dicht sind.

6. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Hitze zurückschalten und die Kasnudeln darin etwa 10 Minuten leicht wallend ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

7. Die Butter in einer Pfanne 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze haselnussbraun werden lassen, über die angerichteten Nudeln gießen und sofort servieren.

Tipps

- Ein grüner Salat mit Essig-Öl-Marinade passt gut dazu.
- In Südkärnten werden die Nudeln oft mit ausgelassenen Speckwürfeln statt mit Butter übergossen. Das ist eine Variante für alle, die es deftiger mögen.

Die Geschichte: Kärntner Kasnudeln

Kasnudeln gelten als traditionelle Speise Kärntens. Um 1485 berichtete Paolo Santonino, Sekretär des Patriarchen von Aquileia, im Drautal von mit Fleiß gefertigten Teigwerken mit schmackhafter Füllung. Die Nudel steht in Zusammenhang mit der Milch- und Käsewirtschaft, und im bäuerlichen Wochenplan gab es sie vor allem freitags als fleischlose Speise. Das typische Krendeln, also das Verschließen des Randes, soll nach einem alten Sprichwort sogar etwas über die Heiratsfähigkeit der Frauen verraten haben. In den 1960er-Jahren galt die Kasnudel als veraltet, bevor die Regionalküche-Bewegung der 1980er- und 1990er-Jahre sie wiederbelebte.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Nudelmaschine
bei Amazon · Affiliate-Link

Ausstecher rund
bei Amazon · Affiliate-Link

Nudelminze
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz