

## Rezepte

---

### Bryndzové halušky – Brimsennockerln

Bryndzové halušky sind das slowakische Nationalgericht und eigentlich ein „Arme- Leute- Essen“.

Dies merkt man besonders dadurch, dass selbst kleine Portionen unwahrscheinlich schnell stark satt machen.

#### Rezept für 4-5 Personen

500 g Kartoffeln  
245 - 250g glattes Mehl  
1 Ei  
Salz

120 g Brimsen (Schafsquark) /Liptauer Käse  
Speck in kleine Würfel geschnitten  
Salz- für das Wasser

Die rohen Kartoffeln fein hobeln, durch eine Reibe (wie ein Püree). Von der geraspelten Kartoffelflüssigkeit 1-2 Löffel Flüssigkeit in das kochende Salzwasser hereingeben, dass die Kartoffelstärke nicht von Teig ausschwimmt und das Wasser nicht trüb und schleimig wird.

Dann die geriebenen Kartoffeln zusammen mit Mehl und Ei zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten.

In gesalzenes, kochendes Wasser (1-2 Teelöffel Salz) den Teig hineinkleckern lassen (eine Spätzlereibe geht dafür sehr gut).

Hier und da umrühren. Wenn die Nockerln gekocht sind, schwimmen sie auf die Oberfläche. (Kochzeit etwa 1-3 Minuten!)

Herausnehmen und noch heiß mit Brimsen zusammenmischen, oder auch individuell am Teller einrühren.

Die Brimsen können auch mit saurer Sahne verdünnt werden.

Zum Schluss mit stark geröstetem, ausgelassenem Speck (splitternd) oder Dill bestreuen.

Man kann die Nockerln nach dem Kochen gut einfrieren.

Auch etwas Kochwasser extra einfrieren und dem späteren Kochwasser wieder mit zufügen.

Die Nockerln schmecken auch sehr gut mit gedünstetem Sauerkraut. Dann heißen sie „Strapačky“.