

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Paula Bründl

Zutaten

Nidei

600 G	mehlige Erdäpfel
300 G	griffiges Mehl
200 G	Topfen
2	kleine Eier
	Salz
	Muskat
	Butter fürs Reindl

Geröstetes Kraut

1	kleiner Kopf Spitzkraut
3 EL	neutrales Öl
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Kümmel
1 STUECK	Räucherschotten

Zubereitung

Nidei

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Nidei alle Zutaten behutsam zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. In drei Stücke teilen und auf einer gut bemehlten (griffiges Mehl!) Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Schlangen formen.
4. Mit einer Teigkarte im Abstand von 2 cm jeweils ein Stück abstechen und zu Kugeln formen.
5. Reindl mit etwas Butter ausstreichen und die Teigkugeln hinein geben.
6. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen und für 40–45 Minuten im Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze backen.
7. Für die Beilage Spitzkraut fein schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Öl marinieren.
8. Nach ca. 20 Minuten das Kraut mit dazu ins Reindl geben.
9. Sobald die Nidei leicht gebräunt und das Kraut gut geröstet ist, kann das Reindl aus dem Ofen genommen werden.

10. Mit frisch geriebenem Räucherschotten garnieren und genießen.