

Bryndzové halušky – Brimsennocken

Bryndzové halušky ist das Nationalgericht der Slowakei. Übersetzt heißt es Brimsennocken oder auch Spätzle mit Brimsen. Die halušky (Haluschky) sind Kartoffelnocken, die üblicherweise aus rohen Kartoffeln, Mehl und Salz zubereitet und gekocht werden. Beim Servieren werden die Nocken mit Brimsenkäse und Speck gemischt. Es gibt auch eine Alternative mit Zugabe von Ei.

Der Brimsenkäse ist eine Spezialität aus den Karpaten. Er stammt ursprünglich aus Siebenbürgen und gelangte vermutlich im Zuge der Besiedelung der Nordslowakei durch Walachen in die Slowakei. Der erste industrielle Betrieb für die Herstellung wurde 1787 im mittelslowakischen Detva gegründet. Seitdem wird er in der Slowakei hergestellt und hat sich in die benachbarten Gebiete ausgebreitet. Für den traditionellen Brimsen verwendet man reine Schafsmilch. Bei anderen Sorten ist er zum Teil auch aus Kuhmilch. Die Herstellung von Brimsen ist mit der von Quark vergleichbar. Im Unterschied dazu wird der Käse gesalzen und in kleine Holzfässer gefüllt.

Da wir in Deutschland selten Brimsenkäse haben, kann man auf die vorhandenen Sorten Frischkäse oder Fetakäse ausweichen.

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 200 g Mehl
- ¼ TL Salz
- etwas Wasser
- 200 g Frischkäse (Brimsen)
- 250 ml Sauerrahm (14-18% Fett)
- 200 g geräucherten Speck



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und reiben. Anschließend das Mehl, etwas Salz und so viel Wasser zugeben, dass der Teig für die Nocken dünn ausgerollt werden kann. Die Zutaten sorgfältig vermengen und für 20 Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und aus dem Brimsen und saurer Sahne eine Masse herstellen.

Den Teig erneut verrühren und Nocken aus dem Teig formen. Dies kann man mit Hilfe eines speziellen Siebes, einer Art „Spätzlehobel“ herstellen. Alternativ dazu kann man den Teig auf ein Brett ausrollen und mit einem Reibeisen kleine Stücke in den Topf mit kochendem Wasser geben.

Die Nocken für etwa 8 Minuten kochen und abseihen. Damit sie nicht sofort verkleben, die abgeseihten Nocken mit lauwarmen Wasser durchspülen und die Brimsen-Sahnemasse zu den Nocken dazugeben.

Den Rauchspeck in Würfel schneiden und anbraten. Die Portion von Brimsennocken mit Speck bestäuben und mit dem übriggebliebenen warmen Bratensatz übergießen.