

Rottnudeln oder "Roudnudln"

ZUTATEN

300 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 Würfel Hefe
500 ml Buttermilch oder Quark und
Milch
evtl. gemahlener Kümmel

ZUBEREITUNG

Eine Spezialität im Landkreis Rottal-Inn sind zweifelsohne die Rottnudeln (bay. „Roudnudln“), benannt nach dem Fluss, der Rott. Diese urwüchsige Rottaler Kost besticht durch ihre Einfachheit und schmeckt sowohl kalt mit Marmelade oder zur Milch als auch als Beilage zur Suppe oder zum Kraut. Früher genoss man die Rottnudeln auch zum sogenannten Dreibrot, der heutigen Brotzeit. Auch zu Radi, Sülze, Erdäpfelkas und Wurstspezialitäten ist dieses Schmalzgebäck ein Genuss.

So geht's:

Dampferl ansetzen, gehen lassen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Gut gehen lassen. Rollen formen, davon kleine Knödel (große Portionen) abstechen. Etwas glatt drehen. Anschließend länglich auswellen. Etwas gehen lassen.

Dann goldgelb von beiden Seiten in Schmalz ausbacken (sollten immer hohl sein).

Quelle: Sabine Zellhuber, Fastenbotschafterin und Bewahrerin alter Rezepte aus Wurmansquick

