



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Salzburger Gerichte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

500 G           Tauernroggenvollmehl

1 TL           Salz

250 ML        kalte Vollmilch

500 G           Bio-Sauerkraut

100 G          Bauchspeck

1               Zwiebel

Fett zum Ausbacken (z.B. Butterschmalz)

## **Zubereitung**

1. 500 g Lungauer Tauernroggenvollmehl mit 1 TL Salz vermischen und mit ca. einem Viertel Liter kalter Vollmilch zuerst in einer Schüssel, dann am Backbrett zu einem gut knetbaren Teig verkneten.
2. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 10 x 10 cm große Rechtecke ausradeln.
3. In einer Pfanne Fett (Butterschmalz, Schweinefett oder Öl) ca. 5 cm hoch einfüllen und erhitzen.
4. Teigblätter in das heiße Fett geben und mit Fett überschöpfen, dass schöne Polster entstehen.
5. Auf beiden Seiten goldgelb backen und abtropfen lassen.
6. 500 g Bio-Sauerkraut erhitzen, 100 g Bauchspeck würfeln, 1 große Zwiebel fein schneiden, Speck und Zwiebel gemeinsam anrösten und damit das Sauerkraut verfeinern.
7. Hasenöhrl heiß servieren und bei Tisch Sauerkraut in die Teigpolster füllen, zusammenklappen und genießen.

Sauschneiders Lieblingsgericht