

Dauer: Autwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Teig

500 G	Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Öl
1 PRISE	Salz
CA. 200 ML	Wasser

Fülle

90 G	Grieß oder Polenta
250 G	Bauchspeck oder Geselchtes
	Petersilie nach Belieben

Zubereitung

Teig

- 1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2. Den Teig mit Öl bedecken und zugedeckt 1 Stunde rasten lassen.
- 3. Den Teig dünn auswalken und und in Quadrate schneiden (ca. 20 x 20 cm).
- 4. Einen Löffel Fülle mittig in jedes Quadrat geben.
- 5. Jedes Quadrat zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- 6. In kochendes Wasser Salzwasser geben und ca. 20 Minuten leicht wallend köcheln lassen.

Fülle

1. Den Speck (oder das Geselchte) kleinwürfelig schneiden und mit dem Grieß (Polenta) vermischen.

Geselchtes kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden.

2. Feingehackte Petersilie dazugeben.

Dazu passt eine klassische Rindssuppe oder Sauerkraut.