



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Fabian Schwaiger

.....

Zutaten

.....

250 G Grammeln

.....

300 G glattes Mehl

.....

62,5 ML Rahm

.....

62,5 ML Weißwein

.....

2 Dotter

.....

Salz

.....

20 G trockener Germ

.....

125 ML Milch

.....
großes Meersalz
.....

Kümmel
.....

1 versprudeltes Ei zum Bestreichen
.....

Zubereitung

1. Zu Beginn muss man die Grammeln fein hacken und mit Mehl vermengen.
2. Anschließend formt man aus dieser Masse eine Grube, in die man die Milch mit dem zerbröselten Germ, einer Prise Zucker und Salz gibt.
3. Nun lässt man das Gemisch in der Grube aufgehen.
4. Danach mit dem Grammel-Mehl-Gemisch und den restlichen Zutaten vermengen, nach Bedarf salzen und den Teig kneten (3x dem mit Nudelholz ausrollen und dann wieder einschlagen).
5. Den Teig ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.
6. Auf einer bemehlten Fläche ca. 1cm dick ausrollen.
7. Nun die Pogatscherl ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit grobem Meersalz und Kümmel bestreuen.
8. Den verbleibenden Teig wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und wieder Pogatscherl ausstechen.
9. Die Pogatscherl dann bei 200° Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com