Nah&Frisch

Weinguts Riepl | User

Grammlpogatscherl

Vorspeise | Brot&Gebäck | Fingerfood | Gramml | Hausmannskost | Jause | Österreichisch

ZUBEREITUNG

ZEIT: 90 MIN.

500 g glattes Mehl, 1 Würfel Germ, 100 ml lauwarme Milch - ein Dampfl setzen, eine 1/2 Stunde warm rasten lassen; 300 g faschierte Grammeln, 1 Esslöffel Schweineschmalz, 1 Ei, 1/8 l Sauerrahm, 1 Esslöffel Salz, Pfeffer nach Geschmack und so viel lauwarmer Wein(ca. 1/8), dass ein fester Teig entsteht - 1 Stunde warm gehen lassen. Den Teig 2 cm dick auswalken und kleine runde Kuchen ausstechen (wer keinen runden Ausstecher hat kann auch einfach ein Glas dazu verwenden), mit verquirltem Ei bestreichen und mit grobem Salz und Kümmel bestreuen. 20 min bei 200°C Ober- Unterhitze backen, bis die Pogatscherl goldbraun sind. Perfekt als Weinbegleitung.

ZUTATEN

- 500 g glattes Mehl
- 1 Würfel Germ
- 100 ml Milch
- 300 g faschierte Grammeln
- 1 EL Schmalz
- 1 Ei
- 1/8 l Sauerrahm
- 1 EL Salz, Pfeffer nach Geschmack
- ca. 1/8 Wein