



PINZGAUER BLADL bzw. FLEISCHKRAPFEN

Rezept für 4 Personen

TEIG

- ¼ kg Roggenmehl
- ¼ kg Weizenmehl
- ¼ l Wasser
- 3 dag Butter
- Salz
- Fett oder Schmalz zum Backen

FÜLLE

- 2 gekochte, passierte Kartoffeln
- 100 g Braunschweiger
- 100g Speck
- 100 g Selchfleisch
- Zwiebel, Knoblauch, gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Für den Teig:

Alle Zutaten des Teiges mischen, mit kochenden Wasser übergießen und zu einem mittelfesten Teig kneten. Teig eine ½ h rasten lassen. den Teig ausrollen und runde Kreise ausstechen.

Die Fülle:

Alle Zutaten vermischen und auf die vorbereiteten Teigkreise auftragen. Die Ränder mit Ei bestreichen und die Fülle im Teig einschlagen.

Danach im heißen Fett oder Schmalz kurz knusprig ausbacken. Als Beilage Sauerkraut mit gekochter Gerste, Currypulver und Schlagobers.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaner