Grammelpogatscherl

Ein herzhaftes Rezept für kalte Tage: Leckere Grammelpogatscherl mit Sauerrahm.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Germ
0.5 TL	Zucker
1 Schuss	Milch (lauwarm)
250 g	Grammeln (kleine)
100 g	Schmalz
2 Stk.	Eidotter
Nach Belieben	Sauerrahm
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die Grammelpogatscherl zu Beginn ein Dampfl bereiten: Lauwarme Milch in eine Schale geben, die Germ einbröseln, Zucker dazugeben und verrühren. Abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft.

2. Das Mehl in eine Schüssel füllen. Mit Schmalz und den Grammeln verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend die Eier trennen. Dotter und so viel von dem Sauerrahm unterkneten, bis der Teig gleichmäßig und nicht zu fest ist. Zum Schluss das Dampfl unterkneten. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein großes Schneidbrett mit Mehl bestäuben und den Teig nach der Ruhezeit darauf gut 1

Zentimeter dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen und auf dem Blech verteilen.

4. Die Oberseite der Pogatscherl mehrmals mit einem Messer einstechen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf die Pogatscherl streichen. Auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen lassen, bis sie leicht goldbraun anlaufen. Warm servieren.

Tipp

Die Grammelpogatscherl eignen sich besonders gut als herzhafte Suppeneinlage, schmecken aber auch pur oder zu anderen Beilagen.