Typische Grammelpogatscherl

Eine Spezialität aus dem Burgenland: Dieses Rezept für typische Grammelpogatscherl ist bei Einheimischen und Gästen sehr beliebt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Foto: hamburgfoto

Zutaten

1 Würfel	Germ
2 EL	Zucker
500 g	Mehl (glatt)
250 ml	Milch (warm)
200 g	Grammeln (fein)
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Knoblauchpulver
1 Prise	Kümmelpulver
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für **typische Grammelpogatscherl** Germ mit Zucker und etwas Mehl vermengen. Dann das restliche Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch- und Kümmelpulver und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Zuletzt die Grammeln untermischen und noch einmal gut durchkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Teig auf ca. 1 cm Dicke auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit einem scharfen Messer vertikal und horizontal einschneiden, so dass das

typische Karomuster entsteht.

4. Mit einer runden Ausstechform oder einem Glas nun die Pogatscherl ausstechen und auf das Backpapier legen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Als Variante werden typische Grammelpogatscherl auch gerne mal mit etwas Weißwein oder Sauerrahm verfeinert.