

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 Dampf 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 lauwarmen 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