

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Gebackene Blunzentascherl mit Kürbis

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

60 g Butter
40 g Dotter
200 g Mehl griffig
60 ml Milch
je eine Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten für die Fülle:

200 g Blunz'n gewürfelt
60 g Schalotten
1 EL Sauerrahm
20 g Dotter
je eine Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Kümmel, Majoran und Knoblauch

Zutaten für die Kürbiszuspeise:

1000 g Kürbis in Streifen
80 g Schmalz
70 g Mehl griffig
150 g Zwiebelwürfel
1 El Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch
Schlagobers zum Verfeinern

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Dotter schaumig rühren, danach restliche Zutaten dazugeben, würzen und zu einem glatten Teig kneten (ähnlich einem Strudelteig). Dann mindestens eine Stunde rasten lassen. Für die Fülle die Blunze in heißem Schmalz anrösten, Schalotten dazugeben und mitrösten, würzen danach etwas abkühlen, den Sauerrahm und die Dotter untermengen.

Den Teig ausrollen, rund ausstechen, füllen, die Ränder mit etwas Dotter bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel andrücken. Anschließend im Fett herausbacken.

Für die Zuspeise:

Das Schmalz in einem Topf erwärmen, Mehl und Zwiebeln dazugeben und rösten, bis die Masse eine hellbraune Farbe bekommt. Dann wird der Kürbis untergemischt.

Alles würzen und unter mehrmaligem Rühren weichdünsten und mit etwas Schlagobers verfeinern.