



Grammelpogatschen

Zutaten:

500 g glattes Mehl (W700)
250 g Grammeln (gehackt)
250 g Butter (kalt, in Würfeln)
1 Pkg. Trockengerm (oder ½ Würfel frische Germ, ca. 21 g)
1 TL Zucker
250 ml Milch (lauwarm)
1 TL Salz
1 Eidotter (zum Bestreichen)

Optional: etwas Pfeffer, Muskat oder Kümmel für mehr Würze

Zubereitung:

Dampfl ansetzen (bei frischer Germ):

Milch lauwarm erhitzen, Zucker und Germ einrühren, ca. 10 Min. stehen lassen.

Bei Trockengerm direkt ins Mehl mischen.

Teig kneten:

Mehl, Salz, Butterwürfel und die Milch-Germ-Mischung zu einem glatten Teig verkneten.

Teig abdecken und ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Grammeln einarbeiten:

Grammeln grob hacken.

Teig rechteckig ausrollen, Grammeln gleichmäßig darauf verteilen, zusammenklappen und wieder ausrollen.

Mehrfach „tourieren“ (ähnlich wie bei Blätterteig): Teig 2–3 Mal falten, ausrollen, falten. Dadurch wird er schön blättrig.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Formen:

Teig ca. 1,5–2 cm dick ausrollen.

Mit einem runden Ausstecher (Ø 4–5 cm) kleine Pogatschen ausstechen.

Oberfläche nach Wunsch leicht rautenförmig einschneiden (klassisch).

Backen:

Pogatschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit verquirltem Eidotter bestreichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

Tipps:

Je öfter du den Teig faltest und kühlst, desto blättriger wird er.

Grammeln am besten nicht zu fein hacken – kleine Stückchen sorgen für mehr Geschmack.

Lauwarm mit einem Glas Sturm, Bier oder einem G’spritzten servieren – herrlich typisch österreichisch!