

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Erdäpfelpaunzen mit Sauerkraut

Die Gemüsebäuerin Sabine Puelacher aus Thaur zeigt, wie Erdäpfelpaunzen mit Sauerkraut gemacht werden. Es ist ein altes Hausmannsrezept.

Zutaten

500 g Erdäpfel (mehlig kochend)
150 g Mehl (+ etwas mehr zum Bestäuben)
1 Ei
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss
50 g Butterschmalz (zum Braten)

Zubereitung

Erdäpfel kochen und durch ein Sieb oder die flotte Lotte drücken. Mit Mehl, Ei, Salz und Muskatnuss zu einem lockeren Teig verkneten. Danach den Teig zu einer daumendicken Rolle formen und kleine Stücke davon abschneiden.

Die Arbeitsplatte immer mit griffigem Mehl bestreuen, damit die Paunzen nicht zusammenkleben. Reichlich Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und die gut bemehlten Paunzen goldgelb bräunen. Die Erdäpfelpaunzen können deftig mit Sauerkraut serviert werden oder süß mit Apfelmus.