

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Grammelpogatschen

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Grammelpogatschen

- 250 g Grammeln
- 300 g glattes Mehl
- 125 ml lauwarme Milch
- 20 g Trockenhefe
- 2 Eidotter
- Kristallzucker
- Salz
- 1/16 l Sauerrahm
- 1/16 l Weißwein
- grobes Meersalz
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- 1 Ei zum Bestreichen

Für den Sauerrahm Dip

- 180 g Sauerrahm
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für die Grammelpogatschen zuerst die Grammeln fein hacken, mit dem Mehl direkt auf der Arbeitsfläche vermengen und eine Grube machen. In der Grube die lauwarme Milch mit der Trockenhefe und den Eidottern vermengen. Alles mit einer Prise Zucker und etwas Salz abschmecken und das „Dampfl“ ein wenig aufgehen lassen.
- 2.** Nun das Grammel-Mehl-Gemisch mit dem Sauerrahm und dem Weißwein vermengen, nach Bedarf nochmal salzen, und dann zu einem kompakten Teig kneten.
- 3.** Den Teig anschließend mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und immer wieder einschlagen (wie bei einem Blätterteig).
- 4.** Nun den Teig nochmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick auswalken und mit einem runden Ausstecher Pogatscherl ausstechen. Diese mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen. Abschließend eine halbe Stunde rasten lassen.
- 5.** Die Pogatscherl bei 170° C Umluft etwa 10 Minuten im Rohr aufgehen lassen und dann 10 Minuten bei 190° C goldbraun fertig backen. Anschließend herausnehmen.
- 6.** Für den Sauerrahm Dip den Sauerrahm, etwas Salz und Pfeffer, den gepressten Knoblauch und den feingeschnittenen, frischen Schnittlauch in einer Schüssel miteinander vermengen. Gemeinsam mit den Pogatscherl servieren.