Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700

Gebackene Blunzentascherl auf Weinkraut

Kartoffelteig:
2 große mehlige Kartoffeln
1 Ei
2 El Butter
2 EL glattes Mehl
Salz
Muskatnuss
1 Eiklar zum Bestreichen
Öl zum Backen

Fülle:
25 dag Blutwurst gehäutet
3 Schalotten oder 1 Zwiebel
Butter
Majoran
Salz
Pfeffer

Mit Weinkraut oder Rübencarpaccio servieren

Kartoffeln mit Schale kochen, schälen, heiß durchpressen und mit den restlichen Zutaten vermengen, mit Folie abdecken, rasten,
2 bis 3 mm dick ausrollen und Scheiben von 8 cm ausstechen, 1 El Fülle darauf, Teigränder mit Eiklar bestreichen, zusammenklappen und fest drücken, in heißem Öl backen.
Schalotten in Butter anschwitzen, Blutwurst dazu, rösten bis sich die Blutwurst aufgelöst hat, würzen, abkühlen lassen

Ich verwende anstelle vom Kartoffelteig unseren Topfenteig für Knödelmasse.
Geht schneller und ist weniger aufwendig, lässt sich sehr gut verarbeiten sowohl gekocht als auch im Fett gebacken.
Süß und sauer gefüllt