

Grammelpogatschen

(Salzgebäck aus Grieben und Hefeteig)



Zutaten

750 g Mehl
100 g Schmalz (Gänseschmalz)
40 g Hefe
150 ml Wasser
150 ml Weißwein
2 EL Sauerrahm
2 Eigelb
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

250 g Grammeln (Grieben)

Zubereitung

Die Grieben durch den Fleischwolf drehen und beiseite stellen. Aus den anderen Zutaten einen Teig kneten und mindestens

30 Minuten – (besser 60 Minuten) bei Zimmertemperatur ruhen und aufgehen lassen.

Das Bild zeigt frische – vor dem Backen mit Eigelb bestrichene Grammelpogatschen von 6 cm Durchmesser bei einer Höhe von ca. 4 cm.



...

Nun den Teig 1 cm dick ausrollen, die Grieben gleichmäßig über die eine Hälfte des Teiges streuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der unbestreuten Hälfte abdecken.

Den belegten Teig vorsichtig zusammenfalten und nochmals ausrollen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen und dazwischen den Teig jeweils einige Minuten ruhen lassen. Zuletzt etwa 2-3 cm dick ausrollen, ein Muster einschneiden, mit einem Wasserglas runde Formen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene 20 – 25 Minuten goldgelb backen. Wenn Sie Grammel-pogatschen mit glänzender Oberfläche bevorzugen, bestreichen sie die Pogatschen vor dem Backen mit frischem Eigelb. Zum Schluss mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen und ab in den Backofen.

Ergibt:

Aus 750 g Mehl erhalten Sie - je nach Größe - ca. 30 Grammel-Pogatschen

* * *