



GRAMMELPOGATSCHERLN

von Christine Schreiner

250g Auszugsmehl
250g Dinkelvollmehl
1 TL Salz
1 Msp. Pfeffer
1 P. Trockenhefe, 1 P. Frischgerm
1 TL Kümmel gemahlen
2 EL Sauerrahm
1/16 l Weißwein
1/8 l Milch
1 TL Rohrohrzucker
1 Ei
125g Grammeln
125g Grammelschmalz
1 Ei zum Bestreichen
ev. Kümmel grob gemahlen, Pfeffer

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben, mit Salz, 1 P. Trockenhefe, Zucker, Kümmel und Pfeffer vermischen. Die Frischgerm in etwas warmer Milch auflösen (=Dampferl). Die Flüssigkeiten mischen und leicht erwärmen, das Ei einrühren und alles (auch das Dampferl) zum Mehl geben.

Die Grammeln entweder mit dem Messer hacken oder grob faszieren und ebenfalls unter Mehl mengen. Nun zu einem glatten Hefeteig verarbeiten, am besten mit der Küchenmaschine. Rasten lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Das kann 1 Stunde und länger dauern, da dieser Teig durch den hohen Fettanteil der Grammeln sehr schwer ist und daher mehr Zeit zum Aufgehen benötigt.

Anschließend den Teig gut durchkneten, halbieren, 1 cm dick ausrollen und mit einer kleinen, runden Ausstechform (ca. 4 cm Durchmesser) Krapferln ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen (mit grob gemahlenem Kümmel und/oder Pfeffer bestreuen) nochmals mindestens ein ¼ Stunde gehen lassen und bei 200°C backen, bis diese eine braune Farbe bekommen haben.

Tipp: Biologisches Grammelschmalz ist schwer zu bekommen. Der Biobauernhof Pfaller in Parndorf hat es glücklicherweise im Programm!



SCHREINER

Bio-Weinbau Schreiner • Gernot & Victoria Schreiner • Hauptstraße 4 • A-7071 Rust
Tel.: +43 (0)688/8229591 • E-Mail: office@weinbau-schreiner.at • Web: www.weinbau-schreiner.at