

Lungauer Tauernroggen-Hasenöhrl mit Sauerkraut

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Tauernroggenvollmehl
1 TL	Salz
250 ML	kalte Vollmilch
500 G	Bio-Sauerkraut
100 G	Bauchspeck
1	Zwiebel
	Fett zum Ausbacken (z.B. Butterschmalz)

Zubereitung

1. 500 g Lungauer Tauernroggenvollmehl mit 1 TL Salz vermischen und mit ca. einem Viertel Liter kalter Vollmilch zuerst in einer Schüssel, dann am Backbrett zu einem gut knetbaren Teig verkneten.
2. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 10 x 10 cm große Rechtecke ausradeln.
3. In einer Pfanne Fett (Butterschmalz, Schweinefett oder Öl) ca. 5 cm hoch einfüllen und erhitzen.
4. Teigblätter in das heiße Fett geben und mit Fett überschöpfen, dass schöne Polster entstehen.
5. Auf beiden Seiten goldgelb backen und abtropfen lassen.
6. 500 g Bio-Sauerkraut erhitzen, 100 g Bauchspeck würfeln, 1 große Zwiebel fein schneiden, Speck und Zwiebel gemeinsam anrösten und damit das Sauerkraut verfeinern.
7. Hasenöhrl heiß servieren und bei Tisch Sauerkraut in die Teigpolster füllen, zusammenklappen und genießen.