

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl
5 Stk. Eidotter
Salz
Zitronen
Butter
Milch
Öl

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Butter kann auch etwas Rahm in den Teig gegeben werden.:

Claudia Wallmann

LK Salzburg

Quellen:

- Salzburger Bäuerinnen: *#ich bin Regional*

Hasenöhrl mit Sauerkraut

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem mittelfesten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Danach den Teig messerrücken-dick auswalken und Dreiecke ausradeln.
- Die Dreiecke in heißem Fett oder Öl ausbacken.
- Mit Sauerkraut servieren und genießen.