

**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*  
Seminarbroschüren

## Hasenöhrl mit Sauerkraut



Foto: Claudia Wallmann - Nicht zur freien Verwendung

**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.