



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Dinkelmehl
150 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
60 g Öl
1 Stk. Ei
20 g Frischhefe
65 ml Milch
Salz
Muskat, gerieben
frische Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Einfach nachschauen, welche Schätze aus dem Kühlschrank sich für die Fülle eignen: Käse, Schinken, Blunzen oder Gammeln (gehackt und mit Zwiebeln geröstet), Räucherfisch oder Kren mit Frischkäse.:

Waltraud Hofstadler

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Pikante Erdäpfelbuchteln

Zubereitung

Erdäpfelgermeig

- Erdäpfel waschen, dämpfen und schälen.
- Inzwischen die zerbröselte Germ in lauwarmen Milch auflösen.
- Erdäpfel noch warm durch die Presse drücken und mit Mehl, Öl, Ei und der Germmilch (zu einem geschmeidigen Teig kneten).
- Salz, Muskat und evtl. Kräuter frisch oder getrocknet zugeben.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.
- Nun je nach weiterer Verwendung weiterverarbeiten.

Erdäpfelbuchteln

- Teig nochmals halbieren und zu zwei Rollen formen.
- Nun von der Rolle 6-7 Stücke abschneiden, mit der Hand flach drücken und in die Mitte die gewünschte Fülle (ca. 1 TL) geben.
- Teigländer gut verschließen (wie bei Knödeln).
- Die gefüllten Buchteln an der glatten Oberfläche in flüssige Butter tauchen und mit der Nahtseite nach unten, eng aneinander in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform oder rechteckige Pfanne setzen.
- Buchteln an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20 bis 30 Minuten backen.

Pikante Erdäpfelgermspeisen

- Pikanter Erdäpfelteig lässt sich hervorragend für Buchteln, Pizza oder Pizzaschnecken, Weckerl oder Erdäpfelbaguette, Langos, pikante Strudeln (z.B. Schinken, Käse, Gemüse, Fleischreste uvm.) verwenden.