

Grammelpogatscherl

Für 24 Personen

Zutaten:

1 EL Milch zum auflösen
30 g Germ
450 g Mehl, glatt
350 g Grammeln, fein gehackt
1 Ei
1 Dotter
3 EL Rahm
4 cl Beerenauslese
Salz, Pfeffer
Ei zum bestreichen



Zubereitung:

1. Milch leicht erwärmen, Germ mit wenig Mehl und Salz darin auflösen und das so entstandenen Dampfl kurz gehen lassen.
2. Inzwischen Grammeln fein hacken und mit dem Mehl auf einer Arbeitsfläche abbröseln. Ei, Dotter, Rahm, Wein und Gewürze dazugeben und gemeinsam mit dem Dampfl zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig dünn ausrollen und wieder zusammenschlagen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen und dann an einem warmen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen. Den Teig auf eine Dicke von ca. 2,5 cm ausrollen und mit einer runden Form kleine Krapfen ausstechen.
4. Diese auf ein gut befettetes Blech legen und die Oberseite der Pogatschen mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden und mit Ei bestreichen.
5. 20 Minuten rasten lassen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen.