

Mama's Krumbire Pölschterli Verfasst von Herbert Nov. 2009

Zutaten für 4 Personen

1. für den Standardteig

- ca. 1/2 kg griffiges Mehl
- 1 EL Öl
- lauwarmes Wasser nach Bedarf und etwas Salz

2. oder für den etwas feineren ungarischen Fleckerlteig

½ kg griffiges Mehl

2 Eier

6 – 10 Esslöffel lauwarmes Wasser, etwas Salz, etwas Olivenöl

Die Fülle sind rohe geröstete zerdrückte Kartoffel,
gesalzen und gepfeffert.

Zubereitung

Für die Fülle: Kartoffel schälen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne am besten Guß, langsam knusprig rüsten, dabei mit einem Holzspatel wenden und zerdrücken, ganz zum Schluss mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für den Teig Mehl, Salz, Öl und Wasser (ev. Eier) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und diesen ½ bis 1 Stunde abgedeckt oder in Klarsichtfolie im Kühlschrank rasten lassen.

Teig in 2 – 4 Teile teilen, Messerrückendick ausrollen, aus der Fülle kleine Häufchen formen und auf den Teig legen.

Die Zwischenräume mit verquirltem Ei bestreichen

2. Teig darüber schlagen, Ränder festdrücken (es darf keine Luft drinnen bleiben, sonst platzen die Pölschterli beim Kochen und dann die Pölschterli ausradln (Zackenrad)

Die fertigen Pölschterli in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln, in einer flachen Schüssel anrichten.

Mit etwas Kochwasser, viel Sauerrahm und in Fett gerösten Bröseln servieren.