

Topfenfleckerl - Haluska

Haluska Turoscsusca (Rezept)

Zutaten für 4 Portionen

300 Gramm Mehl

3 Eier

Prise Salz

1 EL ÖL

Vorbereiten der Fleckerl

Mehl *zum Ausrollen*

20 Gramm Schweineschmalz

40 Gramm Schweineschmalz

1 Pk. Bröseltopfen

125 Gramm Speck *durchwachsen* fein gehackt

1-2 Becher Sauerrahm

Zubereitung:

Hier handelt es sich um eine typisch ungarische Spezialität. Deutsch heisst Haluska Turoscsusca "Gezupfter Teig mit Quark, Sahne und Grießen". Man isst Haluska in Ungarn nach einem rassigen Fisch-Paprikasch. Haluska schmeckt aber auch ohne vorhergehende deftige Mahlzeit, zumal dann, wenn Sie einen feurigen Rotwein dazu servieren. So macht man's:

Mehl auf ein Backbrett oder in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Salz und ÖL hineingeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Daraus eine Kugel formen, in Folie einschlagen und ca. ½ Std. rasten lassen. Backbrett oder Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig mit der Maschine dünn ausrollen. Am Ende auf Stufe 6 ca. 1 mm dick

Auf jeder Seite einige Minuten liegen lassen, damit der Teig antrocknen kann.

In einem breiten, flachen Topf viel Wasser und Salz aufkochen. 20g Schweineschmalz hineingeben, damit die Haluska nicht klebt. Teig in 4 cm breite Streifen schneiden und mit der Hand kleine Fleckerl zupfen oder mit dem Zackenrad schneiden. Ins Wasser werfen. Darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze nur ziehen lassen. In einem Sieb zum Abtropfen geben.

Die Hälfte Topfen bei 50G ins Rohr geben und erwärmen. Durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne auslassen. Auch warm stellen.

40g Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Abgetropfte Teigfleckerl, saure Sahne und restlichen Topfen zugeben. Kräftig durchmischen. In eine vorgewärmte Schüssel geben. Den angewärmten Topfen darüber bröseln. Die Speckwürfel darüber streuen und servieren.

Dazu passt jeder Salat, Bier oder ein kräftiger Rotwein.