

Pinzgauer Bladl! Spezialität.

Zutaten für 5 Personen (20 Stück)

250kg Mehl (2/3 Roggen 1/3 Weizenmehl)

2 Kartoffel

Zwiebel

Speckwürfel

Petersilie

Salz, Pfeffer

Butter

Als Beilage Sauerkraut
oder Kohlrabigemüse

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben u. etwas salzen
1/8l Wasser mit einem Eßlöffel Butter aufkochen,
über das Mehl gießen und gut verkneten.

Formen Sie eine Teigrolle, von der Sie etwa einen Zentimeter
dicke Scheiben schneiden und mit dem Nudelholz
dünn ausrollen.

Die ausgerollten Teigteile mit der Kartoffelmasse füllen,
Zusammenkloppen und leicht andrücken. In einer Pfanne
mit heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun
ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Gutes Gelingen