

Annaberger Roggentascherl mit Wildkräutern und Rhabarber-Chutney



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Frühling

Für:

Verfasst von: Florian Huber

Zutaten

Teig

60 G Roggenmehl T960

100 G Weizenmehl T480

10 G Butter(schmalz)

1 PRISE Salz

120 ML kochendes Wasser

Butterschmalz zum Ausbacken

Fülle

40 G Butterschmalz

540 G gekochtes Selchfleisch

200 G Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

Petersilie

Schnittlauch

2 Eidotter

Kochwasser vom Selchfleisch

Salz

Pfeffer

Wildkräuter

verschiedenste Wildkräuter (Alternative: zarte Salatblätter)

Salz

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Rhabarber-Chutney

250 G gewürfelter Rhabarber

100 G gewürfelte Zwiebeln

100 G Feinkristallzucker

1 Orange (Saft)

30 ML Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig dünn ausrollen, Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen und jeweils etwas Fülle in die Mitte geben.
3. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und zu Halbmonden zusammenklappen.
4. Tascherl in heißem Schmalz ausbacken.

1. Selchfleisch faszieren oder fein hacken.
2. Zwiebeln in Butterschmalz glasig braten.
3. Mit den anderen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Etwas abkühlen lassen.

1. Wildkräuter oder kleinere Salatblätter mit Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren.
1. Zwiebel im Öl andünsten.
2. Rhabarberwürfel dazugeben und mit Zucker und Orangensaft bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten weich garen.
3. Abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

Tipp: Heiß in sterile Rex-Gläser abgefüllt, hält das Chutney rund ein halbes Jahr.