



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Teig

.....

500 G Weizenmehl

.....

2 Eier

.....

2 EL Öl

.....

1 PRISE Salz

.....

CA. 200

ML Wasser

.....

Fülle

90 G Grieß oder Polenta

250 G Bauchspeck oder Geselchtes

Petersilie nach Belieben

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Öl bedecken und zugedeckt 1 Stunde rasten lassen.
3. Den Teig dünn auswalken und in Quadrate schneiden (ca. 20 x 20 cm).
4. Einen Löffel Fülle mittig in jedes Quadrat geben.
5. Jedes Quadrat zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.
6. In kochendes Wasser Salzwasser geben und ca. 20 Minuten leicht wallend köcheln lassen.

1. Den Speck (oder das Geselchte) kleinwürfelig schneiden und mit dem Grieß (Polenta) vermischen.

Geselchtes kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden.

2. Feingehackte Petersilie dazugeben.

Dazu passt eine klassische Rindssuppe oder Sauerkraut.