

Zu Tisch | Grösti

Grösti sind eine Südtiroler Variante der Reibekuchen. Sie sind länglich und enthalten zweierlei Sorten Mehl.

Zutaten für 4 Portionen:

- 450 g mehlig kochende Kartoffeln
- 70 g Dinkelmehl
- 80 g Weizenmehl
- 10 g Natron
- 1 Ei
- 20 ml Obstbrand
- 200 ml Sonnenblumenöl
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und etwas abkühlen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und zu Brei verarbeiten. Den Brei mit dem Mehl vermengen. Natron, Ei und Obstbrand unterkneten und salzen.

Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in 5 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Dabei In jeden Streifen 2 – 3 kleine Löcher picken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigstreifen darin ausbacken.

Tipp:

Ein Glas Schnaps verringert das Einziehen des Öls. Kleine Löcher in der Teigoberfläche sorgen dafür, dass der Teig beim Erhitzen die Form behält.

Quelle: Zu Tisch vom 23.03.2014

Episode: Grödnertal

Region: Das Grödnertal liegt in den Dolomiten in Norditalien