

Rezept

Grammeln-Pogatschen

Ein Rezept von Grammeln-Pogatschen, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg grüner Speck (roher, unbehandelter Rückenspeck vom Schwein, eventuell beim Metzger vorbestellen)	2/3 Würfel Hefe (ca. 30 g)
1 TL Salz	1/2 TL Zucker
2 gehäufte EL saure Sahne	500 g Mehl
100 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)	Pfeffer
grobes Salz und Kümmelsamen zum Bestreuen	3 Eigelb (M)
	3-4 EL Milch
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Grammeln (Grieben) Speck 5 mm groß würfeln und wie links beschrieben auslassen (die größere Menge braucht aber ca. 30 Min. länger). Grammeln in ein Sieb gießen, das ausgelassene Fett auffangen. Die Grammeln auf Küchenpapier abtropfen lassen, abgedeckt kalt stellen. Schmalz abkühlen lassen und 12 Std. (am besten über Nacht) ebenfalls kalt stellen.
2. Dann die Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln und mit Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
3. Mehl, Salz und reichlich Pfeffer in einer Schüssel mischen. Saure Sahne, 2 Eigelbe und 80 g weiches Schmalz in Flöckchen daraufgeben. Den Wein lauwarm erhitzen, mit dem Hefeansatz zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 3-5 Min. durchkneten, dann noch von Hand 3-5 Min. kräftig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die mit Mehl ausgestreute Schüssel legen und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
4. Grammeln mit einem Messer oder in einem elektrischen Blitzhacker klein hacken. Den Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen. Ein Viertel der Grammeln auf einer Hälfte des Teiges verteilen, die unbelegte Hälfte darüberklappen und den Teig wieder 1 cm dick ausrollen, 5 Min. ruhen lassen. Das Ganze noch dreimal wiederholen. Am Ende den Teig 2 cm dick ausrollen und mit einem Messer 1 cm breite Rauten einritzen, dann mit einem runden Ausstecher oder Glas (6 cm Ø) Teigkreise ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Übriges Eigelb mit Milch verquirlen, die Pogatschen damit bestreichen und mit Pfeffer, grobem Salz und Kümmel bestreuen. Pogatschen im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Sie schmecken am besten frisch, am allerbesten lauwarm.