



KINDER - KOCHKURS

...was wir heute kochen...

Erdäpfel ~ Speck Bladl

mit Sauerrahm Dip



Makkaroni im Schinkenmantel

mit Käse und Tomatensauce



Schokolade Kuchen mit

Erdbeersalat und Vanilleeis

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION (LEADER)

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete





Erdäpfel Speck Bladl

Bladlteig:

- 1 kg Weizenmehl griffig (od. Buchweizen ½ u. ½)
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 100 g flüssige Butter
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 4 dl Wasser

Zubereitung - Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie einschlagen und 12 Stunden rasten lassen.

Füllung:

- 1 kg speckige Kartoffeln in der Schale kochen (ausgekühlte, geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden)
- 2 Zwiebel fein würfelig
- 200g Speckwürfel
- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung - Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

Zwiebel in Butter farblos anziehen. Speck beigeben und auch kurz mit rösten. Kartoffelwürfel und Petersilie dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bladl Produktion:

Bladlteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz auf ca. 2 mm ausrollen. Kreise ausstechen (8 cm DM) und diese mit Ei bestreichen. Füllung in der Mitte platzieren und zusammenlegen. Mit einer Gabel die Ränder zusammendrücken. Sonnenblumenöl auf 160 – 180 °C erhitzen und die Bladl knusprig ausbacken!

Persönliche Notizen:

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION (LEADER)