



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Frittierte Breinwurst-Erdäpfel-Tascherl auf Sauerkraut



ZUTATEN: für 4 Portionen

800 g Erdäpfel (speckig, am Vortag nicht zu weich kochen)
4 Breinwürste
2 Zwiebeln (in halbierte Ringe geschnitten)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Majoran (frisch)

STRUDELTEIG:

300 g Mehl
150 ml Wasser (handwarm)
2 EL Öl (+ Öl zum Bestreichen)
Eine Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdäpfel kochen und am besten über Nacht auskühlen lassen.
2. Die Erdäpfel schälen, würfelig schneiden und in heißem Schmalz mit den Zwiebeln und den Breinwürsten anrösten.
3. Den Strudelteig ganz dünn ausrollen, kleine Rechtecke ausschneiden und die Fülle mit einem Kaffeelöffel darauf geben. Aus dem Strudelteig mit der Fülle kleine Binkerl formen und bei 180° C herausbacken. Mit gekochtem Sauerkraut servieren.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauTascherl** mit uns teilen.