

PUSCHTRA TIRSCHTLAN *mit Tschotte und Erdepfl*

Zubereitung Teig

1. Roggen- und Weizenmehl mischen und mit der Milch, der Butter und dem Salz zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhenlassen.

Zubereitung Füllung

3. Die Zwiebeln mit der Butter goldgelb dünsten und vom Feuer nehmen.
4. Topfen, Kartoffeln und Schnittlauch beigegeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dabei locker durchrühren.

Zubereitung Tirschtlan

5. Den Teig in 30 kleine Kugeln abrollen, mit einem Tuch abdecken und in weiterer Folge mit einem Rollholz rund ausrollen.
6. Auf dem Teigblatt die Topfenfüllung auftragen, dabei einen Rand von ca. 1-1,5 cm frei lassen.
7. Die Teigränder mit Wasser bestreichen. Ein weiteres Teigblatt darüber legen und die Teigränder „pietschen“ (fest mit den Finderkuppen zusammendrücken). Bei originaler Herstellung werden die Ränder mit dem Nudelrad noch abgerollt.
8. Die Tirschtlan in heißem Fett bei ca. 180 Grad schwimmend auf beiden Seiten backen. Aus dem Fettbad heben und anschließend auf Küchenkrepppapier ablegen.

Variationen für die Füllung

Spinat-Topfenfüllung, Sauerkraut-Kartoffelfüllung, Rübenkraut-Kartoffelfüllung

HINWEIS

Die Puschtra Tirschtlan weisen ursprünglich eine Halbmondform auf. In der Neuzeit werden diese auch in runder Form (Südtiroler Tirschtlan) hergestellt und der Teig oftmals mit der Nudelmaschine dünn ausgerollt.

