

KARTOFFEL-TOPFENTASCHEN *mit Rehragout und Wurzelgemüse*

Zubereitung Kartoffelteig

1. Kartoffeln kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.
2. Pürierte Kartoffeln mit Eigelb, Butter, Muskat und Salz gut vermengen.
3. Weizenmehl dazugeben und schnell zu einem glatten Teig kneten.

Zubereitung Füllung

1. Topfen mit Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Kartoffeltascherln

2. Kartoffelteig mit dem Rollholz 4 mm dick ausrollen, rund ausstechen und die Füllung in der Mitte auftragen. Den Rand mit Ei bestreichen und wie Schlutzkrapfen „pietschen“ (mit den Finderkuppen zusammendrücken).
3. In Salzwasser kochen und in zerlassener Butter durchschwenken.

Zubereitung Rehragout

1. Rehfleisch in kleine Würfel schneiden, würzen und in einem heißen Topf mit Öl kurz und kräftig anbraten.
2. Rehfleischwürfel dem Topf entnehmen.
3. Die Gemüswürfel kurz rösten, Tomatenmark begeben und mit Rotwein löschen.
4. Mit Wildfond oder Wasser aufgießen und bei sanfter Hitze garen.

GASSENWIRT-TIPP

Die Kartoffeltascherln mit dem Rehragout attraktiv anrichten und mit gelassener Butter leicht überziehen. Mit einigen gezupften frischen Kräutern servieren.

