

Reinstriezel - süß und herzhaft

ZUTATEN

(für 8 Personen)

Kartoffelteig

750g Kartoffeln

(gekocht und abgekühlt)

etwa 200g Mehl

1 Ei

Salz nach Bedarf

zusätzlich Mehl für

Arbeitsfläche und Hände

Füllung

750g Äpfel

Zucker nach Bedarf

Semmelbrösel

1 Glas Sauerkraut (680 –
720g)

200g Schinkenwürfel

1 Block Butter

1 Becher Crème fraîche

1 Becher Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Gertraud Bauer, Seniorchefin Grafmühle bei Thyrnau, zeigt uns ein altes Rezept für Reinstriezel – und zwar zweierlei: Einmal mit Apfelfüllung und einmal mit Sauerkraut und Schinkenwürfel.

Für den Teig die Kartoffeln schälen, die am Tag davor schon gekocht wurden (oder man übergießt sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser).

Bevor man mit dem Teig beginnt, alles für die Füllungen vorbereiten:

Für die süße Variante die Äpfel in Scheiben schneiden. Dann eine Zimt-Zucker-Mischung zu den Äpfeln geben. Den Block Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen. Crème fraîche und Sauerrahm in einer Schüssel gut vermischen.

Für die deftige Variante das Sauerkraut und die Schinkenwürfel mit etwas Salz vermengen.

Danach kommt der Teig: Erst die Kartoffeln reiben und mit gut zwei Prisen Salz verfeinern. 200 Gramm Mehl darüber stäuben und probieren, ob die Kartoffeln gut trocken sind. Ein Loch in die Mitte des Kartoffel-Mehl-Masse machen und ein Ei hineinlassen. Von der Mitte aus mit einer Gabel und einer Teigkarte das Ei in die Masse einarbeiten. Danach mit Mehl an den Händen das Ganze zu einem Teig kneten.



ZUTATEN

1-2 Prisen Salz & wer mag
Kümmel
200 ml Milch

Zusätzliches Werkzeug

Nudelholz
Teigkarte
2 Reindl

Backzeit insgesamt: 30
Min. bei 180 Grad, dann
Übergießen mit Milch-
Sauerrahm-Butter, dann
weitere 10 Min. (sollen
schön braun sein)

ZUBEREITUNG

Anschließend wird der Teig gewalked. Dafür den Teig drehen, mit der einen Hand nach innen und mit der anderen mit dem Ballen dagegen drücken. Den Teig anschließend nach innen klappen und rollen, bis er eine längliche Form bekommt. Teig auf Mehl gebettet ruhen lassen.

Nun bereitet man die beiden Reindl für die zwei Varianten vor: Dafür einen Teil der zerlassenen Butter in die Form gießen und auf der Herdplatte warmhalten. Den Ofen auf Ober-/Unterhitze stellen und auf 230 Grad vorheizen.

Den Teig in zwei Hälften teilen: Nun die eine Hälfte in weitere fünf Teile zerteilen. Die einzelnen Teigstücke der Reihe nach flachdrücken, mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz ausrollen. Danach mit der Butter bestreichen und das Sauerrahm-Gemisch darauf verteilen. Dabei einen Rand von etwa 5 Zentimeter frei lassen. Auf die Masse kommen dann die Apfelstücke, die mit Semmelbrösel bestreut werden. Dann rollt man die Teigteile ein und legt sie nebeneinander in eins der beiden Reindl. Das Ganze wieder mit der Butter bestreichen.

Für die zweite Variante statt der Äpfel das Sauerrahm-Gemisch geben, danach wie bei der ersten Variante verfahren.

Die beiden Reindl kommen in den Ofen, der auf 190 Grad zurückgedreht wird. Für 30 Minuten backen lassen. Dazwischen Reste der Butter mit dem Sauerrahm-Gemisch und 200 ml Milch erwärmen. Das ganze nach den 30 Minuten über die Reinstriezel gießen. 10 weitere Minuten backen lassen.