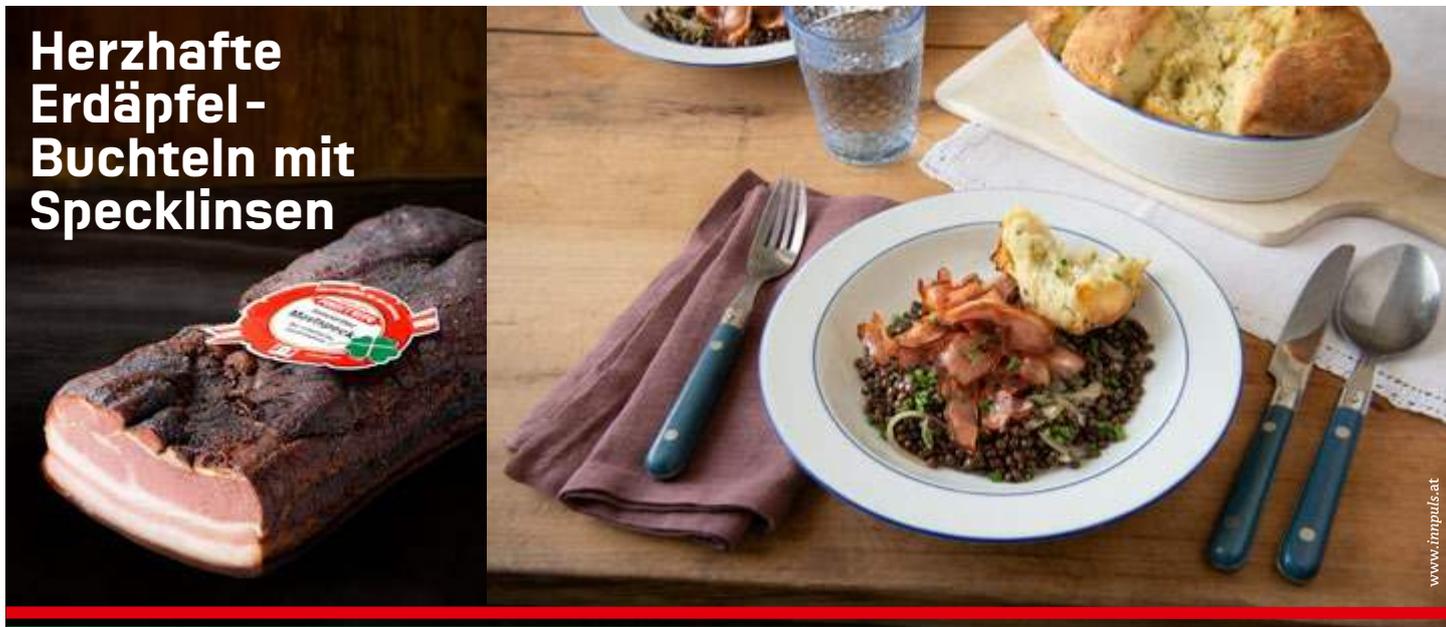


Herzhafte Erdäpfel-Buchteln mit Specklinsen



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Buchteln:

200 g mehlig-e Erdäpfel
1 Bund Petersil
20 g frische Germ
150 ml lau-warme Milch
50 g Topfen (20%)
250 g glattes Weizenmehl
80 g Kartoffelstärke
2 zimmer-warme Eier

Specklinsen:

200 g Innviertler Mostspeck
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
250 g schwarze Linsen
2 Lorbeerblätter
2 EL Aceto Balsamico
1 Bund Schnittlauch

Ca. 100 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Erdäpfel schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und pressen. Petersil fein schneiden.
2. Germ und Milch verrühren. Gepresste Erdäpfel, Petersil, Topfen, Mehl, Stärke und Eier in den Kessel der Küchenmaschine geben und diese auf mittlerer Stufe einschalten.
3. Germ-Milch zugeben und kurz weiterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. (Dies kann auch mit dem Handrührgerät zubereitet werden). Teig abgedeckt etwa 30 Minuten rasten lassen.
4. Backrohr auf 200°C (Heißluft) vorheizen und ein Reindl mit flüssiger Butter ausstreichen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 8 Kugeln formen und diese locker in das Reindl setzen. Nochmals 15 Minuten rasten.
5. Reindl auf dem Gitter auf mittlerer Schiene ins Rohr schieben und in etwa 30 Minuten goldbraun backen.
6. Währenddessen den Speck in Scheiben und Zwiebeln in Streifen schneiden. Linsen mit Lorbeerblatt in einem Topf mit Wasser (ohne Salz!) nach Packungsanleitung kochen. Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen, Linsen abgießen, Lorbeerblätter entfernen und Linsen zu den Zwiebeln geben. Balsamico zugeben, einmal aufkochen, Linsen würzen und warmstellen. Schnittlauch fein schneiden.
7. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Die Buchteln aus dem Rohr nehmen und mit der restlichen, flüssigen Butter bestreichen. Schnittlauch zu den Linsen geben.
8. Das entstandene Fett vom Speckbraten zu den Linsen geben. Die Buchteln direkt im Reindl servieren, gebratenen Speck und Linsen dazu servieren.

REITER Tipp:

Schmeckt auch wunderbar mit roten oder gelben Linsen!