

Annaberger Roggentascherl mit Wildkräutern und Rhabarber-Chutney

1/4 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Frühling Für:



© Tauroa GmbH

Zutaten

60 G	Roggenmehl T960
100 G	Weizenmehl T480
10 G	Butter(schmalz)
1 PRISE	Salz
120 ML	kochendes Wasser
	Butterschmalz zum Ausbacken

Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig dünn ausrollen, Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen und jeweils etwas Fülle in die Mitte geben.
3. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und zu Halbmonden zusammenklappen.
4. Tascherl in heißem Schmalz ausbacken.

Info

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023

Annaberger Roggentascherl mit Wildkräutern und Rhabarber-Chutney

2/4 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Frühling Für:



Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Selchfleisch faschieren oder fein hacken.
2. Zwiebeln in Butterschmalz glasig braten.
3. Mit den anderen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Etwas abkühlen lassen.

Zutaten

40 G	Butterschmalz
540 G	gekochtes Selchfleisch
200 G	Zwiebeln
2	Zehen Knoblauch
	Petersilie
	Schnittlauch
2	Eidotter
	Kochwasser vom Selchfleisch
	Salz
	Pfeffer

Annaberger Roggentascherl mit Wildkräutern und Rhabarber-Chutney

3/4 Wildkräuter

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Frühling Für:



Zutaten

-
-
verschiedenste Wildkräuter (Alternative: zarte Salatblätter)
.....
-
Salz
.....
-
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
.....

Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Wildkräuter oder kleinere Salatblätter mit Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren.

4/4 Rhabarber-Chutney

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Frühling Für:



© Tauroa GmbH

Zutaten

250 G	gewürfelter Rhabarber
100 G	gewürfelte Zwiebeln
100 G	Feinkristallzucker
1	Orange (Saft)
30 ML	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Florian Huber

Zubereitung

1. Zwiebel im Öl andünsten.
2. Rhabarberwürfel dazugeben und mit Zucker und Orangensaft bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten weich garen.
3. Abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

Tipp: Heiß in sterile Rex-Gläser abgefüllt, hält das Chutney rund ein halbes Jahr.