



Zurück zur Natur - Metnitztal **26. Juni 2022**

von:
Monika Geyer - Kräuterpädagogin & Bio-Bäuerin
www.gullyhof.at

Rezept Schottenreinkalan (4 Portionen):

Zutaten:

1/2 kg Erdäpfel mehlig
1/2 kg Schotten (Mager-Topfen)
2 Eier
6 EL Dinkelmehl
6 EL Erdäpfelflocken
Kerbel/Schnittlauch/Vogelmiere/braune Minze, geschnitten, Menge nach Geschmack
Salz & Kräutersalz, Kümmel gemahlen
Öl zum Braten

Zubereitung:

Erdäpfel in der Schale weichkochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.

Erdäpfelmasse zusammen mit Schotten, Eiern, Salz und Kümmel gut verkneten. Mehl, Erdäpfelflocken und Kräuter hinzufügen und den Teig gut durchkneten. Er sollte kompakt und glatt sein und nicht mehr an der Hand kleben. Ansonsten noch etwas Mehl beifügen. Aus dem Teig Rollen formen (Durchmesser 2 cm), daraus 1 cm Stücke abschneiden und in heißem Fett rundherum auf mittlerer Hitze goldbraun braten.

Dazu passt grüner Salat oder Apfelmus.