



# HERRGOTTS- BSCHEISSERLE

von Bianca-Vanessa Klam, Vertriebsassistentin Großkundenbetreuung

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Teig:

400 g Mehl, ½ TL Salz

2 Eier

1 EL Öl

1 l Wasser zum Kochen

### Für die Füllung:

1 trockene Semmel

1 Schalotte,

25 g glatte Petersilie

1 TL Olivenöl

100 g gekochter Spinat (entspricht

200 g Tiefkühl-Blattspinat)

1 Ei

350 g frisches Faschiertes  
vom Kalb oder Rind

Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Brühe:

1 EL SUPPENPEP

## Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz, Eier und Öl zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung das Brötchen zu Bröseln verarbeiten. Die Schalotten schälen und fein würfeln, die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Schalotte und Petersilie in einer Pfanne mit dem Olivenöl andünsten und dann mit dem Spinat und den Bröseln hauchfein vermischen. Alles mit dem Ei und dem Hackfleisch gut verkneten. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Jetzt den Teig mit einem Nudelholz (oder einer Nudelmaschine) auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 12 dünne rechteckige Teigstücke (ca. 15 x 10 cm) ausrollen. Die Masse nun in der Mitte der Teigstücke platzieren. Die Ränder der Teigstücke mit Eiweiß bestreichen. Dann die eine kurze Seite bis zur Mitte einschlagen und die andere kurze Seite so einschlagen, dass sich die Teigränder überlappen. Dann die Seiten noch gut festdrücken, damit beim Kochen keine Füllung austritt.

Zum Abschluss das Wasser in einem Topf erhitzen. Wenn das Wasser kocht, SUPPENPEP hinzufügen und vorsichtig die Teigtaschen in die Flüssigkeit gleiten lassen. 12 Minuten sieden lassen, in Suppenteller geben, mit Schnittlauch bestreuen und heiß servieren.



[www.vkb-bank.at](http://www.vkb-bank.at)

**VKB** | BANK