

Blunzentascherl

500 g Erdäpfel (mehlig)
5 Eidotter
400 g Mehl (griffig)
2 EL Butter
Salz

1-2 Blutwürste
1 Zwiebel
1 Apfel
2 Knoblauchzehen
3 EL Petersilie
1 EL Butter



Zuerst werden die Kartoffeln in Wasser weichgekocht.

Die Blutwurst schälen und klein schneiden. Zwiebel und Apfel schälen und ebenfalls klein würfeln.

In Butter die gewürfelten Zwiebel anschwitzen, die Äpfel dazu geben und kurz mitdünsten. Danach die Blutwurst untermischen und Petersilie und Knoblauch dazu geben. Alles gut durchrühren. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eidotter und Butter hinzugeben und mit etwas Salz zu einem festen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Mehl verwenden.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen drücken. In die Mitte des Kreises etwas von der Fülle (etwas 1-2 TL) setzen und zu einem Tascherl zusammenklappen. Mit der Gabel die Ränder festdrücken.

Die Blunzentascherl in heißem Schmalz oder Öl goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Am besten schmecken die Tascherl, wenn sie noch heiß und mit Selleriesalat (oder jedem anderen Salat) serviert werden.