



# Rezepte

## RENATE'S KARTOFFELWÄHE

mit Trockenwurstwürfeli (4 PERS.)

- |         |                           |
|---------|---------------------------|
| 150g    | Mehl                      |
| 0.25 TL | Salz                      |
| 50 g    | Butter, in Stücken kalt   |
| 3 EL    | Wasser                    |
| 2       | Eier                      |
| 1dl     | Milch                     |
| 2dl     | Rahm                      |
| 2       | Knoblauchzehen            |
|         | Salz oder weitere Gewürze |

- Ca. 600g Kartoffeln roh vom BIO-Hof  
Schottenhof Lochsittli
- 1 Paar Trockenwurst vom  
Schottischen Hochlandrind



Für den Teig Mehl, Salz, Butter und Wasser mischen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig auswallen, ein Kuchenblech von 30-33 cm damit belegen, Rand etwas hochziehen und mehrfach mit der Gabel einstechen. Geschälte, rohe Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, Trockenwurst in kleine Würfeli schneiden, begeben und zusammen auf den Teig verteilen.

Für den Guss Eier, Milch, Rahm und Knoblauch mischen, würzen. Den Guss über den Kartoffeln und Wurst verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30 min. backen.

Kann auch mit Gschwellti vom Vortag gemacht werden!