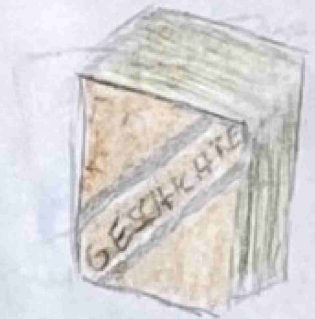


Fuchsenfutter



Fuchsenfutter wird schon seit Generationen in unserer Familie gekocht. Dieses Rezept hat schon meine Uroma zu bereitet. Ich mag dieses Gericht sehr gern, wie meine Schwöcker und meine Cousine. Es wird leider nicht so oft gemacht. Fuchsenfutter wird aus Schornbladt, gekochten Kartoffeln und Eier her gestellt.



Zubereitung:

Schornbladt:

Schornbladt kann man ganz einfach selbst zubereiten (oder auch kaufen), indem man Mehl und etwas Salz mit so viel Wasser vermischt, dass sich ein fester Teig daraus kneten lässt. Der Teig muss ein wenig ruhen, bevor er in entsprechend kleine Stücke zerteilt wird, aus denen man man die Schornbladt mit dem Nudelholz ganz dünn ausrollt. Je dünner, desto besser werden sie.



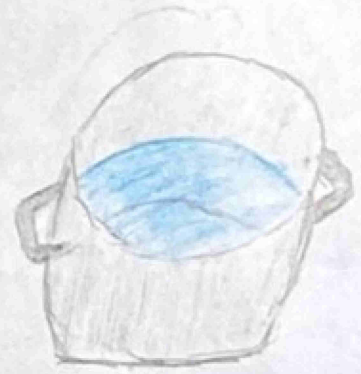
Die Teigflöckchen werden auf ein (mit Backpapier belegtes) Blech gelegt und im Backofen bei etwa 180 Grad gebacken. Man sollte immer wieder nachschauen, dass sie nicht zu braun werden. Ideal gebacken sind sie, wenn sie nur leicht Farbe angenommen haben.

Fuchsenfutter:

Das Fuchsenfutter besteht häufig aus aufgewickelten Schornbladt und gekochten Kartoffeln und verrührten Eiern.



Die Schornblättn in kleine Stücke zerteilen und im kochenden Salzwasser aufkochen (bis sie weich sind). Anschließend abseihen. Dann die gekochten Schornblättn in einem Topf mit Schmalz und den Kartoffeln geben. Eier dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!



Nach Geschmack kann man die Mengenverhältnisse auch verändern, wie es einem selber am besten schmeckt



Die abgekühlten Schornblättn

Die kleinen Schornblättn im kochenden Salzwasser



Die Schornblättn aufgeweicht mit Kartoffeln und Eiern