

Knusprige Grießkiachle



Zutaten:

- 325 Weizenmehl (Typ 405 oder 505)
- 125 Hartweizengrieß
- 200 g Wasser
- 1 Liter Pflanzenöl zum Ausbacken
- Etwas Kümmel oder Kreuzkümmel
- Salz



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Hartweizengrieß zugeben und mischen. 200 g Wasser hinzu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Klarsicht einwickeln und bei Zimmertemperatur 1-1 ½ Stunden ruhen lassen.

Den Teig in drei Portionen teilen. Jede Portion in ca. 1cm dicke Würstchen rollen. Mit einem Messer die Würstchen in 1 cm breite Stücke schneiden. Nun die kleinen Stücke mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche in möglichst runde und max. 1-2 mm dicke Scheiben walzen (Tipp: wer möchte kann etwas Kümmel oder Kreuzkümmel auf die Oberfläche streuen und mit dem Nudelholz fixieren).

Das Öl in einem Topf auf ca. 170-180 °C erhitzen. Die Teiglinge einzeln in heißes Öl tauchen, kurz unter die Oberfläche drücken bis diese sich aufblähen und auf jeder Seite ca. 30-40 Sekunden goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

Tipp: Die Grießkiachle schmecken pur oder mit einem Dip aus Kräuterjoghurt oder einer stückigen Tomaten-Paprikasoße.

Knusprig, leicht und köstlich schmecken unsere Grießkiachle