

Brettljause mit Wurst, Käse, Kren und Pogatschen

Das Familienrezept für die Pogatschen habe ich von einer Freundin bekommen, die Ungarin ist. Pogatschen sind runde, salzige Gebäckstücke, die hervorragend zum Aperitif gereicht werden können. Auch in Österreich sind die Pogatschen sehr beliebt. Ich fand, dass sie toll zur Brettljause passen. Du kannst sie mit Kümmel und grobem Salz oder Käse bestreuen oder einfach pur lassen.

Eine klassische Brettljause besteht für mich aus Tiroler Jausenspeck, Tiroler Bergkäse, frischem Kren (Meerrettich) und Gewürzgurken. Ich habe die Jause noch um Kochschinken, Knoblauchsalami und die Pogatschen ergänzt. Zum Aperitif ist die Jause ein Traum, da sie so einfach vorzubereiten ist.



Rezept für 6 Personen

Zutaten

200 g Meerrettich

400 g Tiroler Bergkäse

200 g Knoblauchsalami (am Stück)

200 g Kochschinken

200 g Tiroler Jausenspeck

125 g Butter (zimmerwarm)

250 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)

1 großes Glas Cornichons

grobes Meersalz

1 TL Salz

2 EL Kümmel (ganz)

225 g Mehl (Typ 405)

1 TL Backpulver

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Ausstechform rund oder Schnapsglas (Durchmesser 4 cm)

Backpinsel

Backpapier

HINWEISE

Zwei Hinweise zu den Pogatschen

Der Pogatschen-Teig muss mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen oder sogar besser über Nacht.

Die Pogatschen werden in den sehr heißen Backofen (225°C Umluft) gegeben, damit sie schnell aufgehen. Die Temperatur wird aber beim Einschieben der Pogatschen direkt auf 180°C reduziert, damit sie anschließend nicht zu schnell braun werden.

Butter muss zimmerwarm sein

Legt die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie für die Verarbeitung im Pogatschen-Teig zimmerwarm ist.

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit: mind. 3 Stunden

ZUTATEN ZUBEREITUNG

| | |
|---|--|
| | 1. Pogatschen-Teig vorbereiten (mind. 3 Stunden vorher, besser über Nacht) |
| 250 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse) | in eine große Schüssel geben und glatt rühren, dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. |
| 225 g Mehl (Typ 405) | dazugeben und mit |
| 125 g Butter (zimmerwarm) | und |
| 1 TL Backpulver | sowie |
| 1 TL Salz | schnell mit der Küchenmaschine oder von Hand verkneten. |

Den Teig mindestens 3 Stunden, besser über Nacht in Folie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Pogatschen backen (Rezept ergibt 40 Stück)

Den Backofen auf 225°C Umluft vorheizen.

Den Pogatschen-Teig 1 cm dick ausrollen, einmal falten und wieder 1 cm dick ausrollen. Dies noch 2 Mal wiederholen.

Den 1 cm dicken Teig mit einer runden Ausstechform oder einem Schnapsglas (Durchmesser 4 cm) ausstechen und die Pogatschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Pogatschen dünn mit Wasser einpinseln und insgesamt

2 EL Kümmel (ganz) und etwas

grobes Meersalz darüber verteilen.

Das Blech in die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Temperatur auf 180°C reduzieren. 20 bis 25 Minuten backen. Zwischendurch den Bräunegrad kontrollieren und gegebenenfalls die Temperatur auf 160°C reduzieren. Dann aus dem Ofen nehmen.

3. Brettljause vorbereiten

400 g Tiroler Bergkäse entrinden und in Würfel schneiden.

200 g Meerrettich schälen und raspeln.

200 g Knoblauchsalami (am Stück) gegebenenfalls von der Haut befreien und dann in Scheiben schneiden.

200 g Tiroler Jausenspeck in Scheiben schneiden.

4. Anrichten

Auf einem großen Holzbrett den Käse, den Meerrettich, die Salami und den Jausenspeck mit

200 g Kochschinken anrichten.

1 großes Glas Cornichons abtropfen lassen und von Gewürzen säubern. Die Cornichons auf dem Holzbrett anrichten. Die Pogatschen dazulegen.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu der Brettljause passt sehr gut ein frischer, komplexer Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark.