

Für 4 Personen

- 600 g Erdäpfel, mit der Schale gedämpft
- 80 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Zwiebel, fein geschnitten
- 3 Palabirn (Vinschger Birnensorte), blättrig geschnitten

PALABIRNGREASCHT

Birnenschmarren

ZUBEREITUNG

- ▶ Erdäpfel schälen, blättrig schneiden, in der heißen Pfanne mit Butterschmalz rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Palabirn dazugeben und mitrösten.

Palabirngreascht wurde hauptsächlich gekocht, um die moul'n Birn (überreife Birnen) zu verarbeiten.

⌚ 10 Minuten
ohne Erdäpfel

HINWEIS

- ▶ Ohne Palabirn und ohne Zwiebel heißt das Gericht Erdäpfelgreascht.

Für 4 Personen

PLENTN

- 250 g Wasser
- 100 g Milch
- 20 g Butterschmalz
- Salz
- 80 g Tirggamehl (Maismehl), grob
- 250 g Erdäpfel, mit der Schale gedämpft
- 80 g Butterschmalz
- Salz
- 50 g Zwiebel, fein geschnitten

PLENTAGREASCHT MIT ERDÄPFEL

Gerösteter Mais mit Kartoffeln

PLENTN

- ▶ Wasser, Milch, Butterschmalz und Salz aufkochen, Tirggamehl einrühren und bei mäßiger Hitze unter wiederholtem Rühren 30 Minuten kochen und dann auskühlen lassen.

GREASCHT

- ▶ Erdäpfel schälen, blättrig schneiden, in der heißen Pfanne mit Butterschmalz rösten und mit Salz würzen. Den Plentn in kleine Würfel schneiden, mit Zwiebel zu den Erdäpfeln geben, schön knusprig mitrösten, abschmecken und servieren.

⌚ 40 Minuten

Für 4 Personen

- 500 g Milch
- Salz
- 300 g Gerstenmehl
- 4 Eier
- 100 g Erdäpfel, mit der Schale gedämpft
- 50 g Butterschmalz

VERZWEIFELTS GREASCHT

Gerösteter Kartoffelschmarren

ZUBEREITUNG

- ▶ Milch in eine Schüssel geben, salzen und mit einem großen Schneebesen rühren, während man das Mehl ganz langsam von oben einrinnen lässt. Wichtig ist, alles ganz glatt auszurühren.
- ▶ Eier untermengen, Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden oder raspeln, unter den Teig geben und in einer Pfanne mit Butterschmalz beidseitig wie ein Greascht backen und zerkleinern.

Der Ausdruck »verzweifelt« stammt von der misslichen Lage, die durch die leere Kornkiste entstand. Das Mehl wurde durch Erdäpfel ersetzt und das Greascht verlängert.

⌚ 15 Minuten
ohne Erdäpfel

HINWEISE

- ▶ Das Schmorragreascht (Schmarrn) wird erst dann ganz zart, wenn man den Teig mindestens 1 Stunde rasten lässt und die Eier erst kurz vor dem Fertigstellen unterrührt (vgl. Kapitel »Vinschger Kochstil«, Seite 172).
- ▶ Zum Greascht kann man sowohl Salate als auch Preiselbeermarmelade oder Kompotte reichen.