

Schimborner Gemüsetaler

© Joachim Brendel

gewidmet meiner lieben Schwiegermutter

Zutaten (16 – 18 Taler oder Bouletten)

1,5 kg Kartoffel, mehlig
200 g Suppengrün, kleingewürfelt
200 g Karotten, klein gewürfelt
50 g Petersilienwurzel, klein gewürfelt
20 g Petersilie, klein gehackt
2 Knoblauchzehen, klein gehackt
1 Zweig Thymian, frisch, klein gehackt
2 Frühlingszwiebeln, klein gehackt
150 g Erbsen, klein, frisch oder gefroren
200 g Mehl
4 Eier
3 EL Butterschmalz
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
reichlich Muskat aus der Mühle
zwei Prisen Salz

Zubereitung

Den Teig in einer großen Schüssel zubereiten. Die Taler am besten in einer großen Pfanne in Butterschmalz ausbacken.

Die Kartoffeln als Pellkartoffel weich kochen und erkalten lassen. Suppengrün, Karotten, Petersilienwurzel und Frühlingszwiebel bissfest gar dünsten.



Die gepellten Kartoffel fein stampfen oder durch eine Presse drücken. Suppengrün, Karotten, Petersilienwurzeln, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Mehl und Eier gut untermischen, bis eine feste, jedoch nicht zu feuchte oder gar zähe Masse entsteht.

Kräftig und reichlich mit schwarzem Pfeffer und Muskat, beides aus der Mühle, abschmecken.

Erst zum Schluss die Erbsen vorsichtig unter den Teig heben und alles mit 2 – 3 Prisen Salz abrunden.

Für je einen Taler einen gehäuften EL Teig in die heiße Pfanne geben und leicht flach formen. Obere, ungebratene Seite noch mit etwas Pfeffer aus der Mühle versehen. Bei mittlerer Hitze (Stufe 4 Elektro) jede Seite ca. 6 – 7 Minuten goldbraun braten.

Die Taler eignen sich sowohl als Hauptgang als auch als Beilage zu verschiedenen Gerichten. Gut dazu schmeckt frischer Salat.

Guten Appetit.

Tipp:

Die Taler lassen sich auch gut auf Vorrat einfrieren. Dann unaufgetaut braten.

