

**Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Griebenschnecken "Grieaba Schnecka"
Griebenschnecken "Grieaba Schnecka"**

Für 4 Portionen:

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag,
120 g Mehl, 1 Ei,
2 EL Hartweizengrieß,
Salz
frisch geriebene Muskatnuss,
120 g Grieben,
2 Zwiebeln,
1 EL Öl,
¼ l Milch.



Zubereitung :

Für die Griebenschnecken die Kartoffeln am Vortag kochen und im kühlen Keller oder im Kühlschrank bis zum nächsten Tag kühlen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Spätzlepresse oder ein Sieb drücken. Mit Mehl, dem Ei und dem Grieß zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. (Je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln mehr Mehl verwenden.) Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In 1 EL Öl etwa 5 Min. dünsten. Den Kartoffelteig auf dem bemehlten Nudelbrett zu einem Rechteck von 50 cm x 30 cm ausrollen. Die Grieben und die Zwiebel darauf streuen und von der breiten Seite her aufrollen, so dass sich eine 50 cm lange Rolle ergibt. Diese in ca. 3 bis 3,5 cm lange Stücke schneiden, so dass sich 15 Schnecken ergeben. Diese auf der Schnittstelle dicht an dicht in eine Blechkachel setzen. Die Milch angießen (nicht über die Schnecken, sondern daneben). Bei 200 °C mit Ober- Unterhitze 40 Min. backen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Die Griebenschnecken ergeben mit Sauerkraut eine eigene Malzeit. Wir haben noch ein gekochtes Kasseler dazu gegeben, dann reicht es garantiert für 4 Personen.