

Knusprige Knabbereien zur WM: Griaßkiachle



[caption id="attachment_10564" align="aligncenter" width="709" caption="Knusprig, leicht und köstlich



schmecken unsere Griaßkiachle"]

[/caption]

Zum heutigen Achtelfinale der Fußballweltmeisterschaft gibt`s unsere krossen Grießkiachle (Grießfladen), die schon auf der Südwestmesse in Villingen-Schwenningen eine kleine Sensation boten. Der Clou: die kleinen runden, 1 mm platten Teiglinge gehen im heißen Öl auf wie dralle Schlauchboote. Ideal als knusprige Begleiter zu Salaten, mit Dips oder pur zum Bier. Am Besten klappt´s, wenn die ausgewalgtten Teiglinge noch mit einem runden Ausstecher exakt kreisrund ausgestochen werden. Dann gehen diese auf wie runde hohle Kissen. Hier die Rezeptur:

Knusprige Grießcracker

Zutaten

- 325 Weizenmehl (Typ 405 oder 505)
- 125 Hartweizengrieß
- 200 g Wasser

Extra

- 1Liter Pflanzenöl zum Ausbacken
- Etwas Kümmel oder Kreuzkümmel
- Salz

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. 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.
2. Den Teig in drei Portionen teilen. Jede Portion in ca. 1cm dicke Würstchen rollen.
3. Mit einem Messer die Würstchen in 1 cm breite Stücke schneiden.
4. 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).
5. Das Öl in einem Topf auf ca. 170-180 °C erhitzen.
6. 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.
7. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

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