

« Zwirl da tartuffels » – ina spisa dal Bayerischer Wald

Il Zwirl da tartuffels sumeglia in pau ils maluns grischuns. El vegn servì tar diversas tratgas da charn u bulieus en sosa da groma. Il Zwirl gusta era bain tar giabus cotschen e crut asch. Sco varianta dultscha sa fa el grondius cun buglia da maila u cumpot da tschareschas.

Spaletschar ils tartuffels cotgs anc chauds, grattar tras la grattadaira da rösti, rasar ora e laschar sfradar.

Maschadar bufatg ils tartuffels, la farina ed il sal cun ils mauns. Na betg truschar u smatgar.

Prestgadar il furnel sin 175 grads (aria chauda) u 190 grads (chalira sura e sut).

Reparter luc ils tartuffels sin la lastra e coier durant 30 minutas en il furnel.

Tranteren volver e schlucclar ils tartuffels.

Il Zwirl è cotg cura ch'el è brin aurà e cresp.



Ingredientzas

Per 4-6 persunas:

- 1,7 kg tartuffels cotgs
- 200 g farina da bizochels
- 15-20 g sal
- Nusch-mustgat mieuta
- 50 g paintg u grass