

Schlutzkrapfen

Die Schlutzkrapfen sind eine traditionelle Tiroler-Speise. Die köstliche Rezept Spezialität ist etwas aufwendiger, entschädigt aber für den wunderbaren Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Salz und Pfeffer

50 g Butter (zerlassen)

Nach Belieben Parmesan gerieben

Nach Belieben Röstzwiebeln

Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)

für den Teig

150 g Roggenmehl

100 g Weizenmehl

1 Stk. Ei

1 Prise Salz

60 ml Wasser (lauwarm)

1 EL Öl

für die Füllung

200 g Erdäpfel (gekocht)

4 EL Magertopfen

3 EL Mascarpone

100 g Bergkäse (fein gerieben)

1 TL Thymian (getrocknet)

Zubereitung

1. Das Roggenmehl, Weizenmehl, Ei, lauwarmen Wasser, Öl und Salz mit dem Knethaken zu einem groben Teig verkneten. Danach auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur zirka 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten, dafür die gekochten Erdäpfel schälen und mit einer Gabel fein zerquetschen. Den Magertopfen, Mascarpone, fein geriebenen Käse und Thymian zugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen zirka (7-9 cm). Auf jeden Kreis etwa einen Teelöffel Füllung geben, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten, zu einem Halbkreis zusammenfalten und die Ränder mit einer Gabel andrücken.
4. Reichlich Salzwasser erhitzen und die **Schlutzkrapfen** einige Minuten gar kochen bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
5. In geschmolzener Butter schwenken, auf Teller anrichten, geriebenen Parmesan und gehackte Kräuter darüber verteilen. Je nach Belieben mit etwas Röstzwiebeln garnieren.

Tipp