

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 (zerlasssen)
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