

Rezept

Schlutzkrapfen mit Kräutercremefüllung

Ein Rezept von Schlutzkrapfen mit Kräutercremefüllung, am 01.07.2024

Zutaten

150 g Roggenmehl (Type 610)	150 g Weizenmehl (Type 405)
Salz	4 Eier (Größe M)
300 g glatte Petersilie (wer mag, kann auch Petersilie, Borretsch und Bärlauch oder Rucola mischen oder doch ganz wie im Original Spinat nehmen)	1 Zwiebel
125 g Topfen oder trockener Quark oder Ricotta	2 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle	100 g Butter
	100 g frisch geriebener Bergkäse (wer öfter in Tirol ist, bringt sich 1 Stück Graukäse mit und reibt den)
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die zwei Mehlsorten mit 1 TL Salz in eine Schüssel füllen und mischen. 3 Eier aufschlagen und mit 1 EL kaltem Wasser dazugeben. Jetzt muss alles sehr gut verknetet werden – und das kann man mit den Knethaken vom elektrischen Handrührer oder mit den Händen machen. Wer selber knetet, spürt in jedem Fall ein bisschen besser, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Er soll weich sein und sich gut verformen lassen, aber nicht so weich, dass er an den Fingern kleben bleibt. Ist er zu trocken, kommt teelöffelweise Wasser dazu, ist er zu feucht, nach und nach ein bisschen mehr Mehl. Zufrieden? Dann Teig zu einer Kugel formen und in ein Küchentuch wickeln. Darin bleibt er liegen, bis die Füllung fertig ist.
2. Fürs »Innenleben« Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Nur die ganz dicken Stiele abknipsen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Petersilie ins Wasser werfen und 1-2 Minuten kochen lassen, bis sie zusammenfällt. In ein Sieb abgießen und kurz kaltes Wasser darüber laufen lassen. Die Petersilie gut ausdrücken und schön fein schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. 1 EL Butter in einem Pfännchen zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen darin 2-3 Minuten andünsten. Nicht braun werden lassen. Dann mit Petersilie, Topfen oder Quark oder Ricotta und der Hälfte vom Käse in eine Schüssel füllen. Das übrige Ei dazuschlagen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gründlich verrühren.
4. Zurück zum Teig: Nach und nach den Teig (Rest immer im Tuch lassen) auf wenig Mehl mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Kreise von etwa 8 cm Ø ausschneiden (einen Ausstecher oder ein passendes Glas zu Hilfe nehmen). Die Teigkreise jeweils auf einer Hälfte mit etwa 1 TL Füllung belegen, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel (Zinken immer wieder in Mehl tunken) gut zusammendrücken.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Schlutzkrapfen mit einer Schaumkelle ins Wasser geben und ungefähr 4 Minuten darin sanft kochen lassen.

6. In der Zeit die übrige Butter schmelzen und ganz leicht braun werden lassen. Schlutzkrapfen in ein Sieb abgießen, in vorgewärmte tiefe Teller schöpfen und mit der Butter begießen. Mit dem übrigen Käse bestreuen und gleich essen.