

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

mit Kartoffel-Speck-Füllung, Bergkäse und brauner Butter



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 50 Minuten

Für den Teig:

150 g Roggenmehl

150 g Weizenmehl

Salz

1 Ei

1 EL Sonnenblumenöl

Für die Füllung:

**150 g mehliges Kartoffeln,
in der Schale gekocht**

100 g Topfen

Muskat, Salz

Thymian

Speckwürfel

30 g Butter

100 g Bergkäse (6 Monate gereift)

Bergkräuter als Garnitur (Blüten)

100 g Butter

ZUBEREITUNG

Teig:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. In eine Schüssel geben und mit einem Bienenwachstuch zudecken.

Füllung:

1. Kartoffeln warm schälen, durch eine Presse drücken, mit Topfen, Gewürzen und Kräutern verrühren. Speckwürfel anbraten und samt dem ausgetretenen Fett in die Masse geben.

2. Die Butter in einer kleinen Sauteuse erhitzen, bis die Butter eine nussbraune Farbe und Geschmack hat.

3. Danach durch ein Tuch seihen und in die Kartoffel-Speck-Masse rühren.

Schlutzkräpfen:

1. Teig von Hand oder mit der Nudelmaschine ausrollen. Kreisrunde Blätter mit einem Durchmesser von 15 cm ausstechen.

2. Füllung mit einem Löffel auf die Teigscheiben geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und zu einem Halbmond falten. Mit einem Krapfenradl oder mit einer Speisegabel den Rand andrücken.

3. In einem Topf mit gut gesalzenem Wasser kochen, bis die Krapfen aufschwimmen. Kurz abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Braune Butter:

Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze bräunen und durch ein Küchepapier oder Passiertuch seihen.

So richten wir an:

Mit Bergkäse bestreuen, mit heißer brauner Butter übergießen und mit Bergkräutern garnieren.

SERVUS-EMPFEHLUNG:

Lochsöpfer aus Kupfer
Original Pinzgauer Krapfenradl

SERVUSMARKTPLATZ.COM

Unsere Weinempfehlung: Weiß: Weißburgunder aus der Steiermark. Rot: Zweigelt vom Neusiedlersee.