

Käsekrapferl

mit Krautsalat und Speck

Zutaten

für 4 Personen

Für den Krautsalat:

400 g Weißkohl
100 g Schönegger Bauchspeck
1-2 EL Öl
1 Zwiebel
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Senf, mittelscharf
Salz, Pfeffer, Kümmelsamen
1-2 EL Zucker
2-3 EL Weißweinessig
1 Bund Petersilie

Für die Käsekrapferl:

80 g Gletschertaler
90 ml Heumilch
175 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Salz
2 Eier
100 ml Büble Bier
Neutrales Öl zum Frittieren
Preiselbeeren zum Garnieren



Zubereitung

1. Weißkohl waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. Kohl mit 1 TL Salz mischen, durchkneten und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Den Bauchspeck fein Würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl auslassen.
4. Zwiebeln schälen, würfeln, zum Speck in die Pfanne geben und glasig andünsten.
5. 70 ml Wasser, Brühe und Senf einrühren. Mit Pfeffer, Salz, Kümmel, Zucker und Essig würzen.
6. Kohl gut ausdrücken, Petersilie hacken und beides unterrühren.
7. Für die Käsekrapferl den Gletschertaler reiben.
8. Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
9. Das Eigelb mit Mehl, Backpulver, Heumilch, ½ TL Salz und Bier mischen und zu einem glatten Teig verrühren.
10. Den geriebenen Gletschertaler unterrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.
11. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen.
12. Wenn das Öl heiß genug ist, die Käsemasse mit zwei großen Esslöffeln in nussgroßen Portionen in den Topf geben.
13. Goldgelb ausbacken, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
14. Die Käsekrapferl mit dem Krautsalat und etwas Preiselbeeren anrichten.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

