

Schlutzkrapfen



Zutaten: Zubereitung:

für 4 Personen

Für den Teig:

2 Eier (M)
130 ml lauwarmes Wasser
2 EL Öl
300 g Roggenmehl (Type 997)
200 g Weizenmehl (Type 405)
Etwas Salz

Für die Füllung:

500 g frischer Spinat
125 g Weißlacker g.U.
125 g Topfen
20 g Almbutter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Garnieren:

170 g Almbutter
150 g Allgäuzeller
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch

1. Eier, Wasser, Salz und Öl verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung den Spinat waschen, die Stiele entfernen und kurz in Salzwasser blanchieren.
4. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Almbutter anschwitzen.
5. Den Weißlacker sehr fein würfeln und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Die Zwiebeln für die Garnitur schälen, in halbe Ringe schneiden und in 20 g Almbutter goldbraun anbraten.
7. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen, sodass längliche Teigbahnen entstehen.
8. Die Füllung mit einem Teelöffel portionsweise und einem Abstand von 3-4 cm der Länge nach auf die untere Hälfte der Teigbahn platzieren.
9. Den Bereich um die Füllung mit Wasser einpinseln und die obere Teighälfte längs darüber schlagen. Etwas andrücken und mit einem Messer oder einem runden Ausstecher halbmondförmig ausschneiden. Die Ränder mit einer Gabel nochmals zusammendrücken.
10. Nun die Schlutzkrapfen in siedendem Salzwasser 3-4 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die restlichen 150 g Almbutter in einem kleinen Topf schmelzen.
11. Die Schlutzkrapfen abgießen und mit der zerlassenen Almbutter, Röstzwiebeln, Schnittlauchröllchen und dem geriebenen Allgäuzeller garnieren und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

