

REZEPTTIPP AUS DER REGION

MATTHIAS' SCHLUTZKRAPFEN

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 40 min
Ruhezeit: 1 Stunde

Zutaten

Teig

200 g Weizenmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 Ei Gr. L
70 ml warmes Wasser
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Salz

Füllung

500 g frischer Blattspinat
1-2 Zwiebeln je nach Größe
100 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat und Kümmel gemahlen
70 g Parmesan
70 g Topfen

Zum Anrichten

150 g Butterschmalz, frischer Schnittlauch



Zubereitung Teig

- Mehle mit Salz vermischen und auf die Arbeitsfläche geben.
- In der Mitte ein Loch machen. Das Ei mit dem Wasser und Öl vermischen und etwa die Hälfte in das Loch geben. Nun langsam von außen das Mehl einarbeiten und den Rest der Mischung hinzugeben.

- Alles gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig dann in Folie einschlagen und eine Stunde ruhen lassen.

Zubereitung Füllung

- Spinat im heißen Salzwasser ganz kurz blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. In ein Sieb geben, gut ausdrücken und grob zusammenschneiden.
- Zwiebeln fein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln leicht bräunen. Spinat zugeben und kurz anschwitzen.
- Den Spinat abkühlen lassen und nach kurzer Zeit den grob gehobelten Parmesan und Topfen gut untermischen.

Schlutzkrapfen formen:

- Den Teig halbieren und die erste Hälfte auf der Arbeitsfläche mit wenig Mehl dünn ausrollen (etwa 2 mm).
- Nun den Teig mit einem Ausstecher (Ø 6-9 cm) ausstechen.
- Anschließend mit einem Teelöffel die Spinatmasse in die Mitte geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und über die Mitte zusammenklappen. Taschen gut verschließen, sonst tritt beim Kochen Wasser hinein und sie gehen auf.
- Die fertig zusammengeklappten Taschen auf ein Backblech geben (mit Backpapier und etwas Mehl bestreut). Mit der 2. Hälfte des Teiges genauso verfahren. Mein Ergebnis: 50 Stück (Ø 7 cm).
- Die fertigen Taschen in einem ausreichend großen Topf in reichlich Salzwasser kochen bis sie al dente sind.

Schlutzkrapfen anrichten:

- In einer großzügigen Pfanne die Schlutzkrapfen in der Hälfte des Butterschmalzes anschwitzen, aber nicht braten, sonst wird der Teig hart. Die Cherrytomaten halbieren und dazugeben.
- Nun die Schlutzkrapfen mit einem Lochschöpfer auf einen Teller geben.
- Obendrauf den gehobelten Parmesan und den fein geschnittenen Schnittlauch streuen. Das restliche Butterschmalz in einem Topf erhitzen und darüber gießen, sodass der Parmesan leicht schmilzt.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®