

TIROLER Schlutzkrapfen

🕒 45 min.

👨‍🍳 mittel

👤 4

Das brauchst Du:

Für den Nudelteig:

150 g Weizenmehl, 150 g Roggenmehl, 1 TL Olivenöl, etwas Wasser, Salz und Eiklar zum Bestreichen

Für die Füllung:

500 g Erdäpfel mehlig, 1 Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 200 g **BERGKÄSE**, 200 g **GRAUKÄSE**, 100 g **SPEISETOPFEN**, 50 g **SENNEREIBUTTER**, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

So machst Du's:

Zuerst das Weizen- und Roggenmehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl, einige Esslöffel warmes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Nun alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten, zu einer Rolle aufrollen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Jetzt mithilfe einer Nudelmaschine den Teig portionsweise dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher mehrere kleine Kreise (ca. 5cm Durchmesser) ausstechen.

Nun geht's an die Fülle: Erdäpfel in der Schale kochen, abgießen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Jetzt schneidest Du die Zwiebel in kleine Würfel und schwitzt sie in etwas Butter gut an. Dann den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die beiden Käsesorten reiben.

Jetzt gibst Du die Kartoffeln, den Topfen, den geriebenen Käse, Zwiebel und Schnittlauch in eine große Schüssel und würzt die Masse mit Salz und Pfeffer – alles gut miteinander vermengen. Mit einem kleinen Löffel gibst Du etwas Fülle in die Mitte einer der Teigkreise und bestreichst den Teigrand mit etwas Eiklar. Nun bei der Hälfte zu einem Halbmond einschlagen und den Teig rund um die Füllung fest zusammendrücken.

Nun kannst Du die Schlutzkrapfen in heißem Salzwasser garen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Sennereibutter in einer Pfanne braun werden lassen und auf den Schlutzkrapfen verteilen – mit Schnittlauch und geriebenen Käse garnieren.

Genuss-Tipp:

Gib nicht zu viel Fülle auf die Teigkreise, sonst kannst Du sie nicht mehr schließen. Und es kann auch sein, dass die Füllung dann beim Kochen herausläuft. Am besten mit einem gemischten Salat servieren. Richtig lecker!

