

NR. 3

Südtiroler Schlutzkrapfen

Die Schlutzkrapfen sind eine typische Südtiroler Spezialität. Diese gefüllten, halbmondförmigen Pastateilchen werden meist mit zerlassener brauner Butter und geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch serviert. Achten Sie darauf, dass sie möglichst hausgemacht sind. Eine schlichte Köstlichkeit! Hier unser Vorschlag zum selbstfertigen der Schlutzkrapfen:

Zutaten für 4 Personen

Teig:

- 200g Weizenmehl
- 100g Roggenmehl
- 1 Ei + 4 Dotter
- Salz, Olivenöl,
- lauwarmes Wasser

Füllung:

- Zwiebel
- Olivenöl
- Wenig Knoblauch
- 200g feingehackten, gekochten Spinat,
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Schlutzkrapfen

Zubereitung:

Teig:

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig gut durchkneten und ca. 30 Min. kühl ruhen lassen.

Den Teig hauchdünn ausrollen; mit einem Weinglas (Durchmesser ca. 6cm) runde Teigplättchen ausstechen.

Füllung:

Zwiebeln fein hacken und Knoblauch in Olivenöl goldgelb anbraten. Spinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Teelöffel fertige Füllung in die Mitte der Teigplättchen geben. Die Plättchen zu einem Halbmond umklappen; an den Rändern andrücken.

Schlutzkrapfen in Salzwasser 4 Min kochen; über ein Sieb das Wasser abgießen und in brauner Butter schwenken. Mit Parmesankäse und Schnittlauch bestreuen. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Weinempfehlung:

Hierzu empfehlen wir einen roten Vernatschwein, z.B. eine Südtiroler St. Magdalener Rieser classico oder einen Südtiroler Grauvernatsch.