



Kochen

Mira Maurer

Dienstag, 09.10.2018

Schlutzkrapfen mit Kürbiskernen und Kräutersaitling-Gröstel

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Schlutzkrapfen-Teig

250 g Mehl (Type 405)

4 El Rapsöl

2 Prisen Salz

Für die Schlutzkrapfen-Füllung

1 Knoblauchzehe

1 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

500 g Magerquark

3 Eier (Größe M)

200 g Röstzwiebeln

200 g kräftiger Bergkäse, gerieben

Pfeffer

Salz

Für die Kürbiskernbutter

200 ml Butterschmalz

50 g Kürbiskerne, geröstet

Für das Kräutersaitling-Gröstl

1 Knoblauchzehe

500 g Kräutersaitlinge

10 ml Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. **Für den Schlutzkrapfen-Teig** das Mehl, das Rapsöl, das Salz mit 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie luftdicht einpacken und ca. 40 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.

2. **Für die Schlutzkrapfen-Füllung** die Knoblauchzehe fein hacken, den Dill und den Schnittlauch ebenfalls fein hacken. Etwas vom fein gehackten Dill, dem Schnittlauch und dem geriebenen Bergkäse zur Seite stellen. Die Knoblauchzehe, den übrigen Dill, den übrigen Schnittlauch, den Magerquark, die Eier, die Röstzwiebeln und den Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken

3. **Für die Schlutzkrapfen** den Teig 2-3 mm dick auswellen. Nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden. Mit einem Löffel eine Nussgröße von der Schlutzkrapfen-Füllung abstechen und in eine Ecke des Teigrechtecks geben. Die Ecke in der die Füllung liegt wird umgeklappt, so dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck nach oben geklappt und noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt. Alle Seiten mit einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und mit einem Messer sauber abschneiden.

4. **Für die Kürbiskernbutter** das Butterschmalz mit den Kürbiskernen in einer Pfanne auf 90 Grad erwärmen.

5. Die Schlutzkrapfen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und kochen. Wenn die Schlutzkrapfen an der Wasseroberfläche schwimmen abschöpfen und direkt in die



vorbereitete heiße Kürbisbutter schwenken und mit dem zur Seite gestellten Dill, Schnittlauch und Bergkäse bestreuen.

6. **Für das Kräutersaitling-Gröstel** die Knoblauchzehe fein hacken. Die Kräutersaitlinge in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam goldgelb anbraten. Anschließend mit Knoblauch, Salz, Pfeffer abschmecken und mit Schlutzkrapfen anrichten.