

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 26.09.2022**

**Schlutzkrapfen mit Spinat und Rahmpilzen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Teig:**

250 g Weizenmehl (Type 405)  
250 g Roggenmehl  
1 Prise Salz  
2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl  
125 ml Wasser, lauwarm, ca.

**Für die Füllung:**

500 g Spinat  
1 Knoblauchzehe  
250 g Magerquark  
1 Ei (Größe M)  
50 g Röstzwiebeln, selbstgemacht oder gekauft (siehe Tipp)  
50 g Bergkäse, gerieben  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
40 g Butter, ca.

**Für die Pilze**

1 Schalotte  
500 g Pilze, gemischt, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge  
1 EL Butterschmalz  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Majoran  
200 g Sahne  
etwas Zitronensaft

**Außerdem**

0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung:**

1. **Für den Schlutzkrapfen-Teig** beide Mehlsorten, Salz, Öl und Wasser (nach und nach zugeben) zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und ca. 30 Minuten quellen lassen.
2. **Für die Füllung** Spinat putzen und in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Knoblauch abziehen, fein hacken. Spinat ausdrücken und fein hacken.
4. Knoblauch, Spinat, Quark, Eier, Röstzwiebeln und Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken
5. **Für die Schlutzkrapfen** den Teig 2-3 mm dick auswellen. Nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden.
6. 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 (alternativ Kreise, Durchmesser ca. 8-10 cm ausstechen. Füllung auf eine Hälfte geben, zusammenklappen). Alle Ränder mit einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und mit einem Messer sauber abschneiden.



7. Die Schlutzkrapfen in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben und garen. Wenn die Schlutzkrapfen an der Wasseroberfläche schwimmen herausnehmen und abtropfen lassen.

8. **Für die Pilze** die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Pilze in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam ca. 3-4 Minuten goldgelb braten.

9. Schalottenwürfel nach ca. 2 Minuten zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sahne zugeben und ca. 2-3 Minuten sämig einköcheln. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Petersilie fein schneiden. Schlutzkrapfen portionsweise in Butter schwenken. Schlutzkrapfen mit Pilzen anrichten. Petersilie darüberstreuen und servieren.

**Tipp:** Röstzwiebeln selber machen: 3-4 Zwiebeln abziehen fein würfeln und in neutralem Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) goldgelb und knusprig braten Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und über Fisch oder Püree streuen.

Übrige Zwiebeln im Bratöl, luftdicht verschlossen aufbewahren.

Die Röstzwiebeln halten sich im Kühlschrank mehrere Wochen.