

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, den 25.01.2023

Schlutzkrapfen mit Apfel-Walnussfüllung und Rote-Bete-Feldsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schlutzkrapfen

250 g Weizenmehl (Type 405)
250 g Roggenmehl

1 Prise Salz
4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
250 ml Wasser, lauwarm, ca.

Für die Füllung

2 Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
4 EL Butter
100 g Walnusskerne
150 g Raclettekäse oder Gouda
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat

100 g Feldsalat
3 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Rohrzucker
3 EL Rapsöl
2 Rote-Bete-Knollen, mittelgroß
1 Birne, fest
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. **Für die Schlutzkrapfen** 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** Äpfel abbrausen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
3. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten.
4. Einige Walnusskerne zur Dekoration beiseitestellen. Restliche Walnüsse sehr fein hacken (nach Belieben rösten).
5. Den Käse reiben, mit den gehackten Walnüssen, dem Apfel-Zwiebel-Mix und Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. **Den Teig** etwa 2-3 mm dick auswellen. Nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden. Mit einem Löffel eine Nussgröße von der 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 den Salat** Feldsalat putzen. Essig, Salz, Pfeffer und etwas Rohrzucker in einer Schüssel verquirlen. Das Sonnenblumenöl untermixen.

9. Die Rote Bete schälen und auf einem stabilen Küchenhobel ins Dressing raspeln.

10. Birne abbrausen, trockenreiben, entkernen und ebenfalls grob raspeln.

Zur Rote Bete ins Dressing geben und bis zum Servieren ziehen lassen.

11. Für die Schlutzkrapfen die übrige Butter erhitzen. Die Schlutzkrapfen darin schwenken.

12. Feldsalat unter den Salat mischen und erneut abschmecken. Mit den Schlutzkrapfen servieren.