

## Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 29.04.2024

### Schlutzkrapfen mit Bärlauchfüllung

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Schlutzkrapfen

250 g Weizenmehl Type 405  
250 g Roggenmehl, 1150  
1 Prise Salz  
4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl, ca.  
250 ml Wasser, lauwarm, ca.

##### Für die Füllung

100 g Bärlauch, alternativ 300 g frischer Spinat  
und 1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
250 g Magerquark  
1 Ei (Größe M)  
50 g Röstzwiebeln, selbstgemacht oder gekauft (siehe Tipp)  
50 g Bergkäse, gerieben  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

##### Außerdem

60 g Butter, ca.  
6 Wacholderbeeren

#### 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** Bärlauch kleinschneiden (etwa 1 EL Bärlauch beiseite legen) und mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend kalt abbrausen (nach Belieben).
3. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden (ebenfalls jeweils 1 TL Petersilie und Schnittlauch beiseitestellen).
4. Bärlauch, Kräuter, Quark, Eier, Röstzwiebeln und Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken
5. Den Teig 2-3 mm dick auswellen. Nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden.
6. Mit einem Löffel eine nussgroße Menge 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. Wacholderbeeren grob mörsern. Die Butter und Wacholderbeeren portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Schlutzkrapfen darin schwenken.
9. Herausnehmen, mit übrigem Bärlauch und Kräutern bestreuen und sofort servieren. Dazu passt z. B. Römersalat



**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.