



Fleischkrapfen mit Krautsalat

ZUTATEN (für ca. 4 Portionen):

Krapfen:

250 ml Milch
500 g Roggenmehl
80 g flüssige Butter
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb zum Bestreichen

Fülle:

250 g fein geschnittenes Geselchtes
50 g fein gewürfelter Bauchspeck
100g fein geschnittener kalter Schweinsbraten
80g zerdrückte gekochte Erdäpfel
1 EL fein gehackte Petersilie

Krautsalat:

1 fein geschnittener kleiner Kopf Spitzkraut
Salz
1 fein geschnittene Zwiebel
100 g fein geschnittener Bauchspeck
2 EL Pflanzenöl
Kümmel, Pfeffer, Weißweinessig
evtl. braune Butter

ZUBEREITUNG :

Für die Krapfen die Milch aufkochen. Auf das Mehl gießen und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten mit einem Tuch zugedeckt rasten lassen. Für die Fülle alle Zutaten gut vermengen. Den Teig 4mm dick ausrollen, Kreise von ca. 10 cm ausstechen und diese mit einer Mischung aus Eigelb und 2-3 TL Wasser bestreichen. In der Mitte ausreichend Fülle platzieren und den Teig einklappen. Den Rand mit einer Gabel abdrücken und die Krapfen in 160°C heißem Pflanzenöl goldbraun backen. Das dauert ca. 5 Minuten, die Füllung ist ja bereits gegart. Gut abtropfen lassen. Heiß servieren.

Kraut kräftig salzen und durchkneten.
Den nach ca. 5 Minuten ausgetretenen Saft abgießen.
Zwiebel mit dem Speck in Pflanzenöl anrösten und alles über das Kraut gießen.
Mit Kümmel und Pfeffer würzen und mit Essig abschmecken.

Fleischkrapfen mit Krautsalat und brauner Butter anrichten.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das Neubergerhof-Küchenteam!

... mein
★★★★
Neubergerhof