

Rezept

Schlupfkrapfen mit Käsefüllung und Kümmelkraut

Ein Rezept von Schlupfkrapfen mit Käsefüllung und Kümmelkraut, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Weizenmehl (Type 550)	200 g Roggenmehl (Type 1150)
3 EL Sonnenblumenöl	Salz
500 g mehligkochende Kartoffeln	60 g Bergkäse (am Stück)
1/2 TL ganzer Kümmel	1 Bund Schnittlauch
80 g Magerquark	3/4 TL getrockneter Majoran
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Weißkohl (ca. kg)	1 große Zwiebel
2 EL Butter	Salz
Pfeffer	1 TL ganzer Kümmel
2-3 EL Weißwein (nach Belieben)	2-3 EL Weißweinessig
Mehl für die Arbeitsfläche	Butter zum Beträufeln (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Für die Krapfen beide Mehlsorten mischen. Das Öl, 1 kräftige Prise Salz und etwa 200 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser in 20-25 Min. weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen, noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Den Käse fein reiben und den Kümmel fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Alles gut mit den abgekühlten Kartoffeln, Quark und Majoran mischen, die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Während die Kartoffeln garen, für das Kraut die äußeren Blätter vom Kohl entfernen. Den Kohl längs vierteln und jeweils den harten Strunk herausschneiden. Die Viertel zuerst in 2 cm breite Streifen und diese in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Sieb waschen.
4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin goldbraun andünsten. Den tropfnassen Kohl dazugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Den Wein oder 2-3 EL Wasser und 2 EL Essig unterrühren. Den Kohl bei mittlerer Hitze zugedeckt 45-50 Min. garen, dabei eventuell etwas Wasser dazugeben, damit der Kohl nicht anbrennt. Mit Essig abschmecken und in weiteren 5-10 Min. fertig garen.

5. Während der Kohl gart, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und halbieren, eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (5 cm Ø) Kreise ausstechen. Etwa 1 TL Kartoffelmasse auf jeden Teigkreis geben und den Teig zu Halbkreisen zusammenlegen, dabei die Ränder fest andrücken. Die fertigen Krapfen auf eine dünn bemehlte Platte legen und die zweite Teighälfte ebenso verarbeiten.
-
6. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Hitze reduzieren und die Schlupfkrapfen im leicht siedenden Wasser in 5-7 Min. gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Nach Belieben etwas Butter zerlassen und die fertigen Krapfen damit beträufeln. Mit dem Kümmelkraut servieren.