

Rezept

Schlutzkrapfen selber machen

Ein Rezept von Schlutzkrapfen selber machen, am 24.09.2023

Zutaten

125 g Roggenmehl	125 g Weizenmehl
Salz	30 g Butter
2 Eier (Größe M)	300 g Blattspinat
Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/4 Bund Petersilie
1 EL Butter	150 g Topfen (oder Quark)
75 g frisch geriebener Bergkäse	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	80 g Butter
80 g Bergkäse am Stück	Mehl zum Arbeiten
runde Ausstechform (8 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter zerlassen, mit den Eiern und 2 EL Wasser zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spinat verlesen und die dicken Stiele abknipsen. Den Spinat in stehendem kaltem Wasser mehrmals waschen, dann in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat fein hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Butter zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Mischung etwas abkühlen lassen und mit Spinat, Topfen und geriebenem Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit der Ausstechform oder einem Glas Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Jeweils in die Mitte 1 TL Füllung geben, die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.
5. In einem großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Schlutzkrapfen darin ca. 5 Min. leicht kochen lassen.

6. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht braun werden lassen. Den Käse in Streifen reiben. Die Schlutzkrapfen in einem Sieb abtropfen lassen und in tiefe Teller verteilen. Mit Butter beträufeln und mit Käse bestreuen. Sofort servieren.