Frisch gekocht

Mittwoch, 2. August 2017

Rezept von Andreas Döllerer

Fleischkrapfen mit Sauerkraut

33 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g Roggenmehl, 250 ml Milch, 80 g flüssige Butter, 1 Prise Salz, 1 Ei; Wasser und Eidotter zum Bestreichen; Öl zum Backen.

Für die Fülle: 250 g fein geschnittenes Geselchtes, 50 g fein gewürfelter Bauchspeck, 100 g fein geschnittener kalter Schweinsbraten, 80 g zerdrückter gekochter Erdapfel, 1 EL fein gehackte Petersilie.

Für das Sauerkraut: 1 Zwiebel, 1 EL Schweineschmalz, 1 kg gekochtes Sauerkraut, 100 g Speckschwarte, 300 ml Rindsuppe, 4 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 30 g Maisstärke.

Zubereitung

Für den Teig die Milch mit der Butter aufkochen, auf das Mehl gießen und mit Salz und Ei rasch zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle alle angeführten Zutaten gut vermengen. Den Teig 4 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und diese mit einer Wasser-Eidotter-Mischung bestreichen. In der Mitte ausreichend Fülle platzieren und die belegten Kreise falten. Die Ränder mit einer Gabel zudrücken.

Die Fleischkrapfen in reichlich heißem (ca. 160 °C) Pflanzenöl goldbraun backen, danach auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Für das Kraut die fein geschnittene Zwiebel in einem Topf in etwas Schmalz langsam anrösten. Sauerkraut, Schwarte, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfeffer beigeben, mit Suppe aufgießen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Schwarte und die Gewürze wieder entfernen und leicht mit etwas Maisstärke binden. Fleischkrapfen mit Sauerkraut auf Tellern anrichten.