

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



## Bärlauch-Pilz Schlutzkrapfen mit Parmesan Schaum

### Zutaten

Schlutzkrapfen Teig

150g Roggenmehl

150g Weizenmehl

50-60ml Wasser

Salz

Fülle:

150g Bärlauch blanchiert (ca. 300g frischer Bärlauch)

150g Pilze gehackt

50g Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe

100g Topfen

100g gekochte Kartoffeln

1EL geriebener Parmesan

1EL Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

Parmesan-Schaum:

1/2 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe

125ml Weißwein

200ml Gemüsefond

150ml Rahm

80g Butter

100g geriebener Parmesan **Teig:**

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die beiden Mehlsorten im Rührkessel vermischen und salzen.  
Lauwarmes Wasser in den Rührkessel dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### **Fülle:**

Den Bärlauch, Zwiebel und die Pilze fein schneiden Zwiebel und Pilze kurz anbraten Bärlauch hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Den Topfen, Parmesan, Schnittlauch und gekochte, gepresste Kartoffeln dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

### **Schlutzkrapfen:**

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben (1-2 mm) und möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet.

Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung in einen Spritzsack geben und eine kleine Portion in die Mitte der Kreise setzen (ist auch mit dem Löffel möglich) Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken und dabei die Luft herausdrücken. Schlutzkrapfen in Salzwasser für 3-4 Minuten kochen und anrichten. In Bärlauchbutter schwenken, mit Parmesan bestreuen und mit eingelegtem Kürbis, frischem Bärlauch und Parmesan-Schaum servieren.

### **Parmesan-Schaum**

Die Zwiebel und den Knoblauch in 20g Butter anschwitzen mit Weißwein ablöschen, reduzieren, mit Gemüsefond aufgießen.

Den Rahm dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Sobald die Zwiebel weich sind, den Käse beimengen alles mixen, bis es eine glatte Konsistenz entsteht. Vor dem Servieren die Butter hinzugeben und zu einem Schaum aufmixen.

Zum Garnieren:

Bärlauchbutter, eingelegter Kürbis, frischer Bärlauch und Parmesan

Alternativ: Braune Butter, geriebener Parmesan, getrocknete Tomaten, Schnittlauch

### **Zubereitung:**

#### **Teig:**

Die beiden Mehlsorten im Rührkessel vermischen und salzen.  
Lauwarmes Wasser in den Rührkessel dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

#### **Fülle:**

Den Bärlauch, Zwiebel und die Pilze fein schneiden Zwiebel und Pilze kurz anbraten Bärlauch hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Den Topfen, Parmesan, Schnittlauch und gekochte, gepresste Kartoffeln dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

#### **Schlutzkrapfen:**

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben (1-2 mm) und möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet.

Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung in einen Spritzsack geben und eine kleine Portion in die Mitte der Kreise setzen (ist auch mit dem Löffel möglich) Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken und dabei die Luft herausdrücken. Schlutzkrapfen in Salzwasser für 3-4 Minuten kochen und anrichten. In Bärlauchbutter schwenken, mit Parmesan bestreuen und mit eingelegtem Kürbis, frischem Bärlauch und Parmesan-Schaum servieren.

### **Parmesan-Schaum**

Die Zwiebel und den Knoblauch in 20g Butter anschwitzen mit Weißwein ablöschen, reduzieren, mit Gemüsefond aufgießen.

Den Rahm dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Sobald die Zwiebel weich sind, den Käse beimengen alles mixen, bis es eine glatte Konsistenz entsteht. Vor dem Servieren die Butter hinzugeben und zu einem Schaum aufmixen.