

Schlutzkrapfen:

Rote Bete Schlutzkrapfen (vegan) ca. 30 Stück:

Teig:

200 g Weizenmehl  
75 g Weizengrieß  
140 ml rote Bete Saft  
2 Prisen Salz

Füllung:

1 Hokkaidokürbis mittelgroß mit Schale  
2 Esslöffel Olivenöl  
½ Zwiebel  
20 g Kürbiskerne (geröstet und gehackt)  
2 – 3 Esslöffel Mandelmus  
10 Blätter frischer Salbei (gehackt)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Hokkaidokürbis waschen und entkernen, in sehr kleine Stücke schneiden, mit Olivenöl und Salz vermischen, Backblech mit Backpapier auslegen, Menge auf dem Blech auslegen und bei 165 Grad ca. 20 min backen. Zwiebel ebenfalls in sehr kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne langsam anbraten, die gebackenen Kürbisstücke (falls nötig noch etwas mehr zerkleinern) in die Pfanne geben, Kürbiskerne, Salbeiblätter und Mandelmus dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig ausrollen, ausstechen und füllen. Die gefüllten Schlutzkrapfen ins leicht versalzene Wasser geben, Hitze reduzieren und ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis die Krapfen an der Oberfläche schwimmen. Mit Schöpflöffel herausnehmen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Auf dem vorgewärmten Teller anrichten, mit Sauce übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schlutzkrapfen klassisch ca. 30 Stück  
(Grüner Erbsenteig mit Graukäse-Kartoffelfüllung)

Teig:

200 g Weizenmehl  
75 g Weizengrieß  
140 ml Erbsensaft (1 Handvoll Erbsen tiefgekühlt oder aus der Dose mit ca. 120 ml Wasser pürieren)

2 Prisen Salz

Füllung:

3-4 mittelgroße Kartoffeln  
½ Zwiebel  
2 Esslöffel Butterschmalz  
150 g Bröseltopfen  
150 g Graukäse  
1/8 l frische Heumilch  
1 Esslöffel Schnittlauch geschnitten

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch Kartoffelpresse drücken. Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten und zu den Kartoffeln geben. Bröseltopfen und Graukäse einbröseln, Schnittlauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und so viel Milch hinzugeben, bis sich die Masse leicht verarbeiten lässt.

Teig ausrollen, ausstechen und füllen. Die gefüllten Schlutzkrapfen ins leicht versalzene Wasser geben, Hitze reduzieren und ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis die Krapfen an der Oberfläche schwimmen. Mit Schöpflöffel herausnehmen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Auf dem vorgewärmten Teller anrichten, mit Sauce übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Diese Schlutzkrapfen können auch klassisch mit brauner Butter, geriebenem Parmesan und Schnittlauch serviert werden.

Sauce:

2 bis 3 Zehen Knoblauch, sehr fein gehackt

2 Esslöffel Olivenöl

300 ml Sojasahne

etwas Abrieb einer Limette

1 Spritzer frisch gepresster Limettensaft

Etwas Basilikum (getrocknet oder frisch gehackt)

Salz und Pfeffer

Zubereitung Sauce:

Olivenöl erhitzen, gehackten Knoblauch darin anrösten (1 Minute, Knoblauch soll nicht braun werden), mit Sojasahne aufgießen. Abrieb der Limettenschale, Basilikum und Limettensaft hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Sauce zu kochen beginnt, vom Herd nehmen (auf keinen Fall länger kochen lassen).