

Tiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter

Zutaten für 4 Personen

150 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1 TL Olivenöl
Wasser, Salz, Eiklar zum Bestreichen, Thymian

Für die Fülle:

½ kg Kartoffeln (mehligkochende Sorte)
1 Zwiebel
Butter, Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Junglauch
200 g Bergkäse
200 g Graukäse
100 g Topfen
50 g Butter

Weizen- und Roggenmehl sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und Olivenöl, ein wenig Wasser und Salz hineingeben. Die Zutaten zu einem festen Teig verkneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig dann zu dünnen Teigbahnen ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen.

Für die Fülle die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Schnittlauch fein schneiden. Bergkäse und Graukäse reiben. Kartoffeln, Topfen, geriebener Käse, Zwiebel Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Löffel die Fülle in die Mitte einer Teigbahn geben, rundherum mit Eiklar bestreichen und mit einer weiteren Teigbahn bedecken. Den Teig rund um die Füllung mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken und rund ausstechen.

In einem Topf Wasser salzen und mit einem Zweig Thymian zum Kochen bringen. Die Schlutzkrapfen einlegen und garen. Wenn die Schlutzkrapfen an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen.

Butter zerlassen und geschnittenen Jungzwiebeln darin schwenken. Die Butter und die Jungzwiebeln über die Schlutzkrapfen geben, mit Schnittlauch bestreut servieren.