

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pongauer Krapfen a la Tante Greti

Zutaten

(4 Personen)

Für den Krapfenteig

- 500 g Roggenmehl
- 500 g glattes Mehl
- 60 g Butter
- 375 ml Milch
- 375 ml Wasser
- etwas Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Für die Füllung

- 150 g Braunschweiger, faschiert
- 150 g Geselchtes, faschiert
- 150 g mehliges Kartoffeln, gekocht und gepresst
- 1-2 geröstete Zwiebeln
- Petersilie, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Fett zum Frittieren der fertigen Krapfen

Für das Sauerkraut

- 100 g Speck, gewürfelt
- 100 g Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 500 g Sauerkraut
- 100 g Grammelschmalz
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 3 Stück Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Mehl

Für die Schnittlauch-Mayonnaise

- 2 Eigelb
- 15 ml Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 150 ml Schnittlauchöl
- im Fachhandel erhältlich
- 150 ml Traubenkernöl
- im Fachhandel erhältlich
- Salz

Zubereitung

Krapfenteig:

Milch, Butter und Wasser aufkochen, anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Eine Stunde rasten lassen vor dem weiteren Verarbeiten.

Füllung:

Braunschweiger & Geselchtes entweder fein hacken oder faschieren, gepresste Kartoffeln, geröstete Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Mit Gewürzen und Petersilie gut abschmecken.

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig solange ausrollen, bis er mittlere Dicke hat. Sobald der Teig ausgerollt ist, mit einem runden Ausstecher von ca. 5-6 cm. Durchmesser Teigstücke ausstechen.

Die Füllung in die Mitte der Teigkreise geben, diese zu einem Halbkreis zusammenklappen und mit einer Gabel den Rand verschließen.

Sauerkraut:

Speck, Zwiebel und Knoblauch leicht in etwas Öl anschwitzen lassen. Dann Sauerkraut, Grammelschmalz und Gewürze dazugeben und ca. eine Stunde mit Deckel weichkochen lassen. Mit Mehl und Öl binden und fertig abschmecken.

Schnittlauch-Mayonnaise:

Eigelb, Essig und Honig in ein kleines Gefäß geben und wie eine Mayonnaise mit einem Stabmixer und den beiden Ölen aufziehen. Die Krapfen mit dem Sauerkraut auf einem Teller anrichten und mit der Schnittlauch-Mayonnaise genießen.