

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



Fotocredit: Simeon Baker

Blattkrapfen mit Speckkraut

Zutaten

(für 6 Personen)

Für die Krapfen

- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 500 g griffiges Mehl
- eine Prise Salz
- 1 Ei
- Pflanzenöl zum Braten

Für das Kraut

- 1 Kg Sauerkraut
- 150 g fein geschnittener Bauchspeck
- 100 g Speckschwarte
- 300 ml Rindsuppe

- 1 Zwiebel
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Pfefferkörner
- Frische Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

Zunächst Milch und Butter in separaten Töpfen erhitzen. Griffiges Mehl, die heiße Milch und Butter, das Ei und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens 5 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt rasten lassen.

Speck fein schneiden und mit würfelig geschnittener Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Das Sauerkraut abseihen und in einem Topf erhitzen und mit etwas Suppe aufgießen.

Wacholderbeeren und Pfefferkörner begeben.

Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. In Dreiecke schneiden und in einem Topf mit heißem Fett kurz frittieren.

Zum Servieren die Krapfen etwas eindrücken und das Kraut daraufsetzen und mit Petersilie dekorieren.