

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Gasteiner Fleischkrapfen mit Sauerkraut

Koch: Rupert Viehauser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Füllung

- 200 g kalter Schopfbraten
- 200 g Geselchtes (essfertig)
- 200 g gekochte, geschälte Kartoffeln (etwa ein Drittel der Gesamtmasse)
- 50 g Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für den Roggenteig

- 300 g Roggenmehl
- 250 ml Milch
- Salz
- griffiges Mehl zum Ausrollen

Für das Sauerkraut

- 600 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter zum Anschwitzen
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ l Gemüsefond

Sonstiges

- ½ l Rapsöl zum Frittieren

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch in einem Topf erhitzen und anschließend ganz heiß in eine Metall-Rührschüssel geben. Dann etwas Salz und das Roggenmehl begeben und alles in der Küchenmaschine mit einem Knethaken durchkneten (abbrennen ohne Herd).
2. Für die Fülle den Schopfbraten, das Geselchte und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und diese in eine Schüssel geben. Die gekochten, geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse direkt in die Schüssel zum Fleisch drücken. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, diese in etwas Butter in einer kleinen Pfanne anbraten und dann zur restlichen Masse in die Schüssel geben. Je nach Geschmack gehackte Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermengen.
3. Nun den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche (griffiges Mehl) mit einem Nudelholz etwa 1 cm dick, rechteckig ausrollen. Aus der Füllmasse etwa 120-150 g schwere Knödel formen, diese jeweils mit kleinem Abstand auf der unteren Hälfte der Teigplatte der Länge nach aneinanderreihen und anschließend die obere Hälfte der Teigplatte darauflegen. Alles gut andrücken und rund um die Fülle Rechtecke (Krapfen) ausschneiden.
4. Nun die Fleischkrapfen leicht flachdrücken und in einem Topf in reichlich Rapsöl bei etwa 165° C goldbraun ausbacken, danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Für das Sauerkraut etwas Butter in einen Topf geben und die kleingeschnittene Zwiebel drin in etwas Butter glasig anbraten. Das Sauerkraut dazugeben, eine Knoblauchzehe hineinpresse und mit dem Gemüsefond ablöschen. Alles ein paar Minuten leicht einköcheln lassen.

6. Zum Schluss das Sauerkraut mittig auf einem flachen Teller anrichten, einen Gasteiner Fleischkrapfen darauflegen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.