

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gefüllter Steirerkrapfen auf gebratenem Spitzkraut mit Vogerlsalat und Kürbiskern-Vinaigrette

**Koch: Bernd Konrath**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Steirerkrapfen

- 400 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl (glatt)
- 375 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 500 ml Sonnenblumen zum Backen
- 1 kleine Schüssel zum Ausstechen

Für die Fülle

- 400 g mehliges Erdäpfel
- 200 g gekochte Käferbohnen
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Kümmel (ganz)

Für das Spitzkraut

- 1 Kopf Spitzkraut
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

Quelle: ORF extra

- 100 ml Rapsöl
- 150 ml Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel (ganz)

Für den Vogerlsalat mit Kürbiskern-Vinaigrette

- zwei Handvoll Vogerlsalat
- 40 g geröstete Kürbiskerne
- 1 Schalotte
- 80 ml Kürbiskernöl
- 60 ml Apfelbalsamessig
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Steirerkrapfen das Roggenmehl, das Weizenmehl, das Wasser und das Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten, danach kurz ruhen lassen.

2. Für die Fülle die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einem Topf in gut gesalzenem Wasser weichkochen. Die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, die gekochten Käferbohnen hacken, dazugeben und die Masse mit der gehackten Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

3. Für das Spitzkraut das Kraut vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden, die Schalotten und den Knoblauch feinhacken und mit dem Kraut in einer Pfanne in dem Rapsöl anbraten. Dann mit der Gemüsesuppe ablöschen, das Kraut kurz dünsten lassen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

4. Für die Vinaigrette die gerösteten Kürbiskerne hacken, in eine große Schüssel geben und die feinwürfelig geschnittene Schalotte dazugeben. Den Apfelbalsamessig und das Kürbiskernöl begeben und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Nun den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einer kleinen Schüssel Kreise ausstechen. Je 1 EL der Fülle mittig auf die Kreise setzen, den Rand mit etwas Wasser benetzen und die Kreise halbmondförmig zusammenklappen. Die Steirerkrapfen nun in einem Topf in heißem Sonnenblumenöl backen, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen. Danach herausheben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Zum Schluss das Spitzkraut mittig auf einem flachen Teller anrichten, je zwei knusprige Steirerkrapfen darauflegen und den gewaschenen Vogerlsalat durch die Vinaigrette ziehen und ebenfalls darauflegen.