

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mangoldkrapfen

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 500 g griffiges Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 1/8 l Bier
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Fülle

- 500 g Mangold (Kraut)
- 20 g Butter zum Anbraten
- 250 g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Für die Krapfen

- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Butter zum Anbraten
- 500 ml Rindsuppe
- grobes Salz

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den Teig zuerst das Mehl mit den Eiern, etwas Salz und dem Bier zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Für die Fülle den gewürfelten Speck in einer Pfanne in der Butter anbraten, die feingeschnittene Zwiebel beimengen und letztlich den gehackten Knoblauch hinzugeben und weiter braten. Nun den Mangold dazugeben, bei mittlerer Hitze anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Den Teig in drei gleiche Teile teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn zu je einem langen Rechteck ausrollen. Dann jeweils ein Drittel der Füllung darauf geben – an der langen Seite zirka 3 cm frei lassen.
- 4.** Nun das freigelassene Stück vom Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen, die Teig-Rechtecke zu je einer Rolle einrollen und diese in 10 cm lange Stücke schneiden. Die Teigrollen nun einzeln zuerst auf der Faltkante und dann ringsherum, in etwas Butter in einer Pfanne anbraten und mit grobem Salz bestreuen.
- 5.** Die angebratenen Strudel nun hochkant dicht nebeneinander in einen Topf oder eine Auflaufform stellen. Etwa so viel Rindsuppe hineingießen, dass die Mangoldkrapfen etwa 2 cm hoch in der Suppe stehen (die restliche Suppe aufbewahren). Die Strudel im Topf oder in der Auflaufform bei 200° C Umluft 20 Minuten im Rohr backen.
- 6.** Zum Schluss die Mangoldkrapfen aus dem Rohr nehmen, auf einem tiefen Teller anrichten und mit der restlichen Rindsuppe übergießen.