

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pinzgauer Bladl – Bauernkrapfen mit Fleischfülle und Sauerkraut

Köchin: Gerti Hartl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Bladl-Teig

- 500 g Roggenmehl
- 375 ml Wasser
- 60 g Butter
- 1 gestrichener TL Salz
- Pflanzenöl zum Backen

➔ Alternativ kann man auch einen fertigen Flammkuchenteig aus dem Supermarkt verwenden.

Für die Fleischfülle

- 500 g Faschiertes vom Bio-Jungrind
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Estragon-Senf
- ½ Bund Petersilie
- Öl zum Anbraten

Als Beilage

- 2 Pkg. Sauerkraut
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst das Roggenmehl in eine Schüssel geben, salzen und gut verrühren. Dann das Wasser mit der Butter in einem Topf zum Kochen bringen, über das Mehl gießen und alles gut miteinander vermischen.
2. Den Teig nun in der Küchenmaschine mit einem Knethaken gut durchkneten. Dann eine dicke Rolle formen und etwa 2 cm breite Stücke abstechen. Die Teigstücke bemehlen, rund formen und mit einem Nudelholz auf der Arbeitsfläche auf 1-2 mm Stärke ausrollen. Die einzelnen Bladl nochmal mit Mehl stauben.
3. Für die Fleischfülle das Faschierte, die feingeschnittene Zwiebel, die gehackte Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer, den Estragon-Senf und die gehackte Petersilie in einer Schüssel miteinander vermischen und in einer Pfanne in etwas Öl gut durchrösten. Dabei mit dem Pfannenwender die Masse zerkleinern. Die fertige Fülle vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Bladl auf einer Seite am Rand mit Wasser benetzen, die Fleischfülle mit einem Löffel in der Mitte platzieren, jedes Bladl danach zusammenfalten, mit einer Gabel den Rand fest zusammendrücken und in einem Topf in 220° C heißem Öl ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Öl übergießen. Sobald sie leicht braun werden herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.
5. Zum Schluss die Bladl mit warmem Sauerkraut und mit feingeschnittenem Schnittlauch genießen.