

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



Schlutzkrapfen

Koch: Peter Girtler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 150 g Weizenmehl (glatt)
- 150 g Roggenmehl (glatt)
- 75 g Wasser
- 75 g Eier
- Salz
- 1 runder Ausstecher (Ø 7 cm)

Für die Fülle

- 500 g frischer Blattspinat
- 2 Zwiebeln
- 200 g Ricotta Brimi (Brixner Ricotta – alternativ: ein fester Topfen)
- 30 g geriebenen Parmesan
- 2 EL Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- 100 g braune Butter (Butter in einem Topf erhitzen, bis sie braun wird)
- frischer Schnittlauch
- geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Schlutzkrapfen das Weizenmehl, das Roggenmehl, das Wasser, die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Flachrührer in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Den Spinat waschen und ebenfalls in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten. Danach in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen und nochmal mit den Händen leicht ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Dann den Spinat sehr fein hacken.
3. Den Ricotta in eine Schüssel geben und die angebratenen Zwiebeln, den gehackten Blattspinat und den geriebenen Parmesan dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
4. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen, hauchdünnen, etwa 15 cm breiten Bahn ausrollen. Dann die Fülle mithilfe eines Löffels auf die Teigbahn geben – zirka alle 10 cm einen gehäuften Esslöffel Fülle. Den Teig rund um die Fülle mit einem Pinsel mit etwas Wasser befeuchten und die Bahn der Länge nach zusammenklappen. Mit einem runden Ausstecher die halbmondförmigen Schlutzkrapfen ausstechen und die Luft vorsichtig mit den Fingern herausdrücken.
5. Die Schlutzkrapfen in einem großen Topf in reichlich Salzwasser etwa 4 Minuten kochen und anschließend mit einem Lochschöpfer herausheben.
6. Zum Schluss die Schlutzkrapfen in einem tiefen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan, feingeschnittenem Schnittlauch und aufgeschäumter brauner Butter garnieren.