

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Schlutzkrapfenteig:

500 g glattes Mehl	2 Eier	1 Schuss Olivenöl
100 ml Milch	Salz	

Für die Füllung:

300 g mehliges Kartoffeln	250 g bröseliger Quark, 20 %	75 g Bergkäse
75 g Emmentaler	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: Butter

Für Schlutzkrapfenfüllung Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen.

Für den Schlutzkrapfenteig Milch mit 100 Milliliter Wasser mischen. Mehl, Eier, Olivenöl, gewässerte Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig vermischen und eine Viertel Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Weich gekochte Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Bergkäse und Emmentaler reiben. Schnittlauch klein schneiden und etwas für die Garnitur beiseite stellen. Quark, Käse und Schnittlauch unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schlutzkrapfenteig in kleinere Stücke schneiden, jedes Stück mit dem Nudelholz ein wenig ausrollen. Mit der Nudelmaschine zu dünnen, glatten Platten ausrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen und etwa eine Walnuss große Portion der Kartoffelfüllung auf die runden Blätter geben, zusammenklappen und die Ränder mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken.

Für die Garnitur Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Die flüssige Butter durch ein Küchepapier gießen, die Molke auffangen und nicht weiter verwenden. Die so entstandene braune Butter für die Garnitur warm halten.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schlutzkrapfen darin circa vier Minuten ziehen lassen und heraus schöpfen.

Schlutzkrapfen auf Tellern anrichten, mit brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch garnieren und servieren.

Maria Bostl am 05. Oktober 2016