

Schlutzkrapfen mit Bärlauch-Füllung

Für 4 Personen:

Für die Schlutzkrapfen:

250 g Weizenmehl, 405 250 g Roggenmehl, 1150 1 Prise Salz
4 EL Rapsöl 250 ml Wasser, lauwarm

Für die Füllung:

100 g Bärlauch 1 Knoblauchzehe 1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch 250 g Magerquark 1 Ei (M)
50 g Röstzwiebeln 50 g Bergkäse, gerieben Pfeffer, Salz

Außerdem:

60 g Butter 6 Wacholderbeeren

Für den Schlutzkrapfen-Teig beide Mehlsorten, Salz, Öl und Wasser (nach und nach zugeben) zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Für die Füllung Bärlauch kleinschneiden (etwa 1 EL Bärlauch beiseite legen) und mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend kalt abbrausen (nach Belieben).

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden (ebenfalls jeweils 1 TL Petersilie und Schnittlauch beiseitestellen).

Bärlauch, Kräuter, Quark, Eier, Röstzwiebeln und Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken Den Teig 2-3 mm dick auswellen. Nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden.

Mit einem Löffel eine nussgroße Menge von der Schlutzkrapfen-Füllung abstechen und in eine Ecke des Teigrechtecks geben. Die Ecke in der die Füllung liegt wird umgeklappt, so dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck nach oben geklappt und noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt (alternativ Kreise, Durchmesser ca. 8-10 cm ausstechen. Füllung auf eine Hälfte geben, zusammenklappen). Alle Ränder mit einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und mit einem Messer sauber abschneiden.

Die Schlutzkrapfen in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben und garen. Wenn die Schlutzkrapfen an der Wasseroberfläche schwimmen herausnehmen und abtropfen lassen.

Wacholderbeeren grob mörsern. Die Butter und Wacholderbeeren portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Schlutzkrapfen darin schwenken.

Herausnehmen, mit übrigem Bärlauch und Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt z. B. Römersalat.

Röstzwiebeln selbst machen:

3-4 Zwiebeln abziehen fein würfeln und in neutralem Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) goldgelb und knusprig braten Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und über Fisch oder Püree streuen. Übrige Zwiebeln im Bratöl, luftdicht verschlossen aufbewahren. Die Röstzwiebeln halten sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Martin Gehrlein am 29. April 2024