

Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Weizenmehl	100 g Roggenmehl	1 Ei
1 TL Olivenöl	ca. 40 ml Wasser	Salz
1 Zwiebel	1 Peperoni	100 g Blattspinat
2 EL Butter	Pfeffer	1 Prise Muskat
150 g Hackfleisch	Mehl	

Für die Soße:

70 g Bergkäse	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Mehl	300 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt

Die beiden Mehlsorten mit dem Ei, Olivenöl, ca. 40 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Die restliche Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, das Hackfleisch und die Peperoni zugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch mit Spinat mischen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn auswellen und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Kreise je 1 EL Hackfleisch-Spinatmasse geben, zusammenklappen und gut festdrücken. Die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken. Schlutzkrapfen mit der Soße vermischen und anrichten. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010