

ZUTATEN KRAPPEN:

- 250 ml Milch
- 500 g Roggenmehl
- 80 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, 1 Eidotter zum Bestreichen

ZUTATEN FÜLLE:

- 250 g fein geschnittenes Geselchtes
- 50 g fein gewürfelter Bauchspeck
- 100 g fein geschnittener kalter Schweinsbraten
- 80 g zerdrückte gekochte Erdäpfel
- 1 EL fein gehackte Petersilie

ZUTATEN KRAUTSALAT:

- 1 fein geschnittener kleiner Kopf Spitzkraut
- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 100 g fein geschnittener Bauchspeck
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, Kümmel, Pfeffer, Weißweinessig
- Butter



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Fleischkrapfen mit Krautsalat

ZUBEREITUNG KRAPPEN UND FÜLLE:

Für die Krapfen die Milch aufkochen. Auf das Mehl gießen und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten mit einem Tuch zugedeckt rasten lassen. Für die Fülle alle Zutaten gut vermengen.

Den Teig 4 mm dick ausrollen, Kreise von ca. 10 cm ausstechen und diese mit einer Mischung aus Eigelb und 2-3 TL Wasser bestreichen.

In der Mitte ausreichend Fülle platzieren und den Teig einklappen. Den Rand mit einer Gabel abdrücken und die Krapfen in 160° heißem Pflanzenöl goldbraun backen. Das dauert ca. 5 Minuten, die Füllung ist ja bereits gegart. Gut abtropfen lassen. Heiß servieren.

ZUBEREITUNG KRAUTSALAT:

Kraut kräftig salzen und durchkneten. Den nach ca. 5 Minuten ausgetretenen Saft abgießen. Zwiebel mit dem Speck in Pflanzenöl anrösten und alles über das Kraut gießen. Mit Kümmel und Pfeffer würzen und mit Essig abschmecken.

Fleischkrapfen mit Krautsalat und brauner Butter anrichten.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam