

# Schlipfkrapfen

In Ost- und Nordtirol hat jede Familie ihr eigenes Schlipfkrapfen-Rezept. Alle sind sie köstlich!



Foto: Eisenhut & Mayer

Tiroler Schlutzkrapfen: gefüllt mit Sauerkraut oder Spinat

Kärntner Schlickkrapfen: kleine Suppeneinlage

Tiroler Schlickkrapfen: mit Fleisch gefüllt

Tiroler Schlipfkrapfen: gefüllt mit Kartoffeln

4 Portionen

2 Stunden

2 Stunden

## *Zutaten für den Teig*

120 g Roggenmehl

120 g glattes Weizenmehl

0.5 TL Salz

80 g Wasser

1 Ei

2 TL Sonnenblumenöl

## *Zutaten für die Fülle*

500 g Erdäpfel (mehlig)

100 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

1 EL Schnittlauch

1 mittelgroße Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## *Außerdem*

1 Eiklar zum Bestreichen

80 g braune Butter

## *Zubereitung*

Beide Mehlsorten auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Salz, Wasser, Ei und Öl in die Mulde geben, von innen nach außen mit Mehl vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle Kartoffeln in der Schale weich kochen, heiß schälen und durch eine Presse drücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Butter aufschäumen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei kleiner Hitze hellbraun anrösten. Mit Kartoffeln und Schnittlauch locker vermischen und abschmecken.

Den Nudelteig zu einer Rolle formen und ca. 20 gleich große Stücke abstechen. Die Teigstücke zu runden dünnen Flecken ausrollen und je 1 EL Fülle in die Mitte setzen.

Den Teigrand mit Eiklar bestreichen und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Den Rand mit einer Gabel festdrücken und Schlipfkrapfen in leicht kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Die Schlipfkrapfen anrichten und mit brauner Butter übergießen. Mit grünem Salat servieren.

