

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Bernhard Quehenberger

Fleischkrapfen mit Sauerkraut

Zutaten

(4 Personen)

Für den Krapfen-Teig

- 160 g Roggenmehl
- 160 g glattes Mehl
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- eine Prise Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Fülle

- 320 g geselchtes Rindfleisch
- 80 g Selchroller gekocht (oder gekochter Schinken)
- ½ Zwiebel
- 1 Kartoffel (gekocht, geschält)
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- etwas frische Petersilie
- etwas Öl zum Anbraten

Für das Sauerkraut

- 150 g Bauch- oder Karreespeck
- 600 g Sauerkraut

Quelle: ORF extra

- ½ L Rindsuppe
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- eine Prise Zucker
- Fett zum Anbraten (Öl oder Schmalz)

Für das Honigschmalz

- 125 g Butter
- 250 g Honig

Zubereitung

1. Für die Fülle zuerst eine halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Öl in einem Topf goldgelb anbraten. Dann das geselchte Rindfleisch und den Selchroller ganz fein schneiden (oder faschieren), zum Zwiebel geben und leicht braun rösten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, eine gekochte Kartoffel hineinpressen, etwas klein gehackte Petersilie dazugeben und alles gut durchmischen.
2. Für den Teig das Roggenmehl, das glatte Weizenmehl und das Salz vermengen. Dann die Milch mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen und mit dem Schneebesen verrühren. Die Mehlmasse mit der Butter-Milchmasse in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig aus der Maschine nehmen und mit der Hand noch einmal gut durchkneten. Dann eine längliche Rolle formen und mit einer Teigspachtel gleichmäßige Stücke abtrennen. Die Teigstücke flach drücken, in Mehl wenden, mit einem Geschirrtuch bedecken und rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit den Speck für das Sauerkraut in kleine Streifen schneiden und in heißem Fett anbraten. Dann das Sauerkraut dazugeben und etwas mitrösten. Zum Schluss mit der Rindsuppe aufgießen und mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer, den Lorbeerblättern, den Wacholderbeeren und etwas Zucker abschmecken und ziehen lassen.
5. Nun die Teigstücke mit einem Nudelholz gleichmäßig dünn ausrollen. Dann jeweils etwa 2 EL der Fülle auf die eine Hälfte der ausgerollten Teigstücke geben, die andere Hälfte darüber klappen und seitlich gut andrücken, sodass keine Luft mehr in den Taschen ist. Mit einem Teigrad an den runden Seiten der Fleischkrapfen entlang schneiden und den überschüssigen Teig entfernen.

Tipp: Danach die Fleischkrapfen bis zur Weiterverarbeitung mit einem Tuch zudecken, dass sie nicht hart werden!

6. Für das Honigschmalz den Honig und die Butter in einem Topf erwärmen und gut durchrühren.

7. Nun die Fleischkrapfen in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun ausbacken, auf einem Gitter kurz abtropfen lassen und gemeinsam mit dem Sauerkraut auf einem flachen Teller anrichten. Mit dem selbstgemachten Honigschmalz beträufeln und heiß servieren.

