



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Winter

Für:

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Germteig

500 G griffiges Mehl (480)

1 PKG frische Germ (oder 2 Pkg. Trockengerm)

Salz

20 G Zucker

2 Eier

30 G weiche Butter

1/4 L Milch

2 CL Korn (geschmacksneutraler Alkohol)

Fülle

750 G fein gewürfeltes Geselchtes

1 Zwiebel

50 G Butter

Knoblauch

Kümmel

gehackte Petersilie

Fett oder Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Butter, Milch, Zucker, Germ, und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine kneten, bis der Teig schön glatt glänzt.
2. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig nochmals zusammen schlagen, und wieder etwas gehen lassen.
4. Inzwischen die Zwiebel würfelig schneiden, und leicht mit Butter in einer Pfanne anschwitzen.
5. Würfelig geschnittenes Geselchtes mit Zwiebel vermengen, und mit Kümmel, Petersilie und Knoblauch nach belieben abschmecken.
6. Wenn der Teig gegangen ist, 2 cm dick auswalzen, und Kreise ausstechen.
7. Jeweils ca. 2 EL Fülle drauf zusammen „wuzeln“, und auf bemehltem Tuch zugedeckt gehen lassen.
8. Ganz vorsichtig während des Gehenlassens flachdrücken, sonst „kugeln sie beim Herausbacken über“
- 9.

Wenn die gefüllten Teiglinge gegangen sind, wie Faschingskrapfen langsam, bei ca. 150 -160 Grad herausbacken.

Zuerst zugedeckt 3 Minuten, dann Deckel runter, umdrehen und fertigbacken.

10. Fertige Krapfen am besten mit Sauerkraut servieren.

Diese Fleischkrapfen werden gemacht, wenn gerade passendes geselchtes Fleisch zur Verfügung ist. Da es recht deftig ist, kommen sie vor allem im Winter auf den Mittagstisch.