

Dauer: Aufwändig
Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Teig

750 G	Weizenmehl
1TL	Salz
150 G	Butter
	Wasser nach Bedarf

Fülle

900 G

gekochtes Rindfleisch, gebratenes Schweinefleisch, Speck, Geselchtes...

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehe
	Schnittlauch und Petersilie
	Salz

Zubereitung

Teig

- 1. Die Butter schmelzen.
- 2. Mit dem Mehl, Salz und dem kochenden Wasser vermengen und zu einen glatten Teig kneten.

Einweghandschuhe können beim Abkneten des Teiges gegen die Hitze helfen.

- **3.** Den Teig in 5 gleiche Teile teilen.
- 4. Jeden Teil etwa desserttellergroß ausrollen, und in der Mitte mit ca. 120 g Fülle belegen.
- 5. Den Teig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
- 6. In heißem Fett bei etwa 170° für 10 12 Minuten ausbacken und gleich warm servieren.

Fülle

- 1. Das Fleisch mit einem Küchenmesser in sehr feine Würfel schneiden.
- 2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden fein gewürfelt und angeschwitzt.
- 3. Nun das Fleisch mit den angeschwitzten Zwiebeln und den Knoblauch zu einer Masse vermengen und beliebig mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Verratet niemandem eure genaue Zusammensetzung der Fülle diese macht alle Fleischkrapfen besonders und einzigartig.

Macht euch die Mühe und arbeitet mit einem Messer, der Fleischwolf ist eine "Fleischkrapfen-Sünde".

Lieblingsrezept von Senner Johannes

Zu Fleischkrapfen passen am besten Sauerkraut oder eine gute Rindsuppe.