



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Hotel Bad Gastein

Zutaten

Teig

750 ML lauwarmes Wasser

2 EL Butter

1 TL Salz

1 KG Roggenmehl

2 EL Weizenmehl

1 KG Butterschmalz zum Frittieren

Füllung

1,5 KG	geräucherter Selchschopf
200 G	Speck
2	Zwiebel
9	gekochte, mehlige Erdäpfel
	Petersilie und Majoran
	Salz

Zubereitung

Teig

1. Das Wasser mit der Butter zum Kochen bringen und das Salz hinzufügen.
2. Die beiden Mehlsorten in die Schüssel geben, das kochende Butter-Wasser-Salz-Gemisch zufügen, und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig dünn ausrollen, große Kreise ausstechen und die Kreise am Rand mit Wasser bestreichen.
4. Teig-Kreis nehmen, etwas Füllung in die Mitte geben und zu einem Halbkreis zusammenfalten.
5. Die Ränder fest zusammendrücken, damit beim Frittieren der Inhalt im Teig bleibt.
6. Die gefüllten Taschen im heißen Butterschmalz frittieren.

Füllung

1. Das Fleisch, den Speck die Erdäpfel und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, zusammen mischen und anrösten.
2. Die frisch gehackte Petersilie beimengen, und die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
3. Masse auskühlen lassen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen." Genießen Sie [Kulinarik aus Gastein](#), garantiert regional!

Fleischkrapfen mit herhaftem Sauerkraut servieren.