

# Südtiroler Schlutz-Krapfen mit Rinder-Hack, Salbei-Butter

## Für 2 Personen

75 g Rinderhackfleisch	200 g Roggenmehl	50 g Weizenmehl
50 g Tofu, frisch	1 TL Speisestärke	2 Eier
30 g Wasserkastanien	30 g Bambussprossen	20 g Ingwer
60 ml Orange	1 EL Butter	4 Blätter Salbei
60 g Butter	1 EL Pflanzenöl	2 EL Reiswein
1 EL Sojasoße, dunkel	1 TL Sesamöl	1 TL Essig
0,5 TL Ingwer, frisch	1 EL Zucker, braun	1 Prise weißer Pfeffer
Asia-Gewürzmischung	Salz	Pfeffer

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für die Füllung die Bambussprossen, Wasserkastanien und den Tofu fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Rinderhackfleisch und Ei gut vermengen, die Gewürzmischung hinzufügen und ziehen lassen. Die Sojasoße und das Sesamöl ebenfalls dazu geben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Ingwer reiben. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen. Den Orangensaft in einer Pfanne erhitzen. Die Speisestärke mit dem Orangensaft verrühren. Den Ingwer, den Reiswein, Essig Hinzufügen. Mit braunem Zucker und einer Prise weißem Pfeffer würzen. Das ganze aufkochen lassen und im Backofen warm halten. Aus dem Roggenmehl, dem Weizenmehl, einem Ei, etwas Salz, einem Esslöffel Pflanzenöl sowie etwas lauwarmem Wasser einen Teig kneten und diesen dünn ausrollen. Währenddessen Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Runde Blätter aus dem Teig ausstechen die Hackfleischmischung füllen. Mit einem weiteren Blatt bedecken und die Ränder fest andrücken. Anschließend die Krapfen in Salzwasser kochen. In einem Topf die Butter zerlassen und den Salbei einrühren. Die Krapfen gut abtropfen lassen und für einen kurzen Augenblick in dem Topf mit Salbei anrösten. Die Krapfen auf einem Teller anrichten und mit der Soße garnieren.

Merlin Lamparth am 29. April 2010