

Fleisch-Krapfen mit Bergkäse, Sauerrahm und Krautsalat

Für zwei Personen

Für den Krapfenteig:

125 g Roggenmehl	125 g Weizenmehl	90 ml Milch
1 EL Essig	25 g Butter	Salz

Für die Fleischfüllung:

200 g gekochter Bauernschinken	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	75 g Bergkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den lauwarmem Krautsalat:

400 g Braunscheiger Kraut	1 kleine Zwiebel	100 g Speckwürfel
3 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Sauerrahm:

150 g Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz	Pfeffer

Für den Krapfenteig: Das Roggen- und das Weizenmehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Milch, 90 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen lassen, mit Essig und Salz würzen, anschließend heiß über die Mehlmischung gießen und durchkneten lassen.

Teig aus der Küchenmaschine nehmen und kurz ruhen lassen.

Anschließend Teig dünn ausrollen und in große ca. 12 cm Quadrate schneiden.

Für die Fleischfüllung: Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, in Röllchen schneiden.

Rauchfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anschwitzen, Rauchfleisch und Hackfleisch hinzugeben und weiterrösten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Herdplatte nehmen etwas auskühlen lassen.

Ein Ei verquirlen, Bergkäse reiben. Ein Ei und ca. 3 EL gerieben Bergkäse sowie Petersilie in die Fleischmasse geben und kurz unterrühren.

Zweites Ei verquirlen. Die Teigquadrate mit je 2 EL Fleischfülle belegen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, zuklappen, die Ränder gut mit einer Gabel zudrücken und in der Fritteuse bei 190 Grad, ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Krapfen auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit geriebenen Bergkäse und Schnittlauch bestreuen.

Für den lauwarmem Krautsalat: Kraut hauchdünn schneiden, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und kleinwürfelig schneiden. Kraut mit etwas Salz, Zucker und Balsamico marinieren und ziehen lassen.

Speckwürfel in einer großen Pfanne mit Zwiebel knusprig anbraten, anschließend das marinierte Kraut kurz in den angebratenen Speckwürfeln durchschwenken, damit es lauwarm wird. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für den Sauerrahm: Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Crème fraîche und Zitronensaft glattrühren, mit Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 12. November 2018