

Fleisch-Krapfen mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Fleischkrapfen-Teig:

100 g Butter	220 ml Milch	Butterschmalz
1 Prise gemahl Kümmel	125 g Weizenmehl	125 g Roggenmehl
Rapsöl	Salz	

Für die Füllung:

500 g geräuch. Kasseler	100 g geräuch. Bauchspeck	2 festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	glatte Petersilie	1 Ei
3 EL Butter	200 g Butterschmalz	Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Sauerkraut:

500 g Sauerkraut	60 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Butter	250 ml Rinderfond
1 Prise Zucker	1 Lorbeerblatt	Kümmel
Wacholderbeeren	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für den Fleischkrapfen-Teig:

Die Mehle in eine Schüssel sieben, salzen und Kümmel zufügen. Milch und Butter in einem Topf kurz aufkochen und zum Mehl gießen. Alles gut durchkneten. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Teig in Quadrate ausstechen oder schneiden.

Für die Füllung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Speck, Kassler und Kartoffeln ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Speck, Kassler und Zwiebel darin kräftig anrösten.

Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben und vermengen. Mit Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Füllung bis zur weiteren Verwendung abkühlen lassen. Anschließend die Füllung in die Mitte der ausgestochenen Teig-Quadrate setzen. Eine Ecke zur anderen schlagen und die Teigtaschen zu Dreiecken falten. Den Rand mit Ei verkleben und mit dem Fingerrücken oder einer Gabel andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Krapfen darin schwimmend goldgelb ausbacken. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Sauerkraut:

Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und gut durchrühren. Mit Rinderfond auffüllen und mit Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Sauerkraut in einem Sieb waschen, etwas auspressen und in den Topf zum Rinderfond geben. Das Kraut leicht köcheln lassen bis der gewünschte Biss erreicht ist. Mit Paprikapulver abschmecken.

Martina Bobrich am 08. Februar 2024