

Kartoffel-Krapfen

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	25 g Butter
75 ml Wasser	50 g Mehl	2 Eier
Muskatnuss	800 ml Frittieröl	

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf in kochendem Salzwasser die Kartoffeln ca. 20 Minuten garen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Dann den Lauch quer in feine Streifen oder Rauten schneiden.

Für den Brandteig in einem kleinen Stieltopf die Butter mit 75 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen.

Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet.

Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel geben.

Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich unter den Brandteig rühren.

Die weich gegarten Kartoffeln abgießen und etwa 5 Minuten auf einem Sieb ausdampfen lassen.

Anschließend die Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse auf die Brandteigmasse drücken und gründlich unterrühren. Den Teig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Reichlich Frittieröl in einer Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 160 Grad erhitzen.

Mit zwei Teelöffeln aus dem Kartoffelteig kleine Nocken abstechen und diese im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Mit einem Schaumlöffel die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. die Krapfen nachsalzen.

Andreas Schweiger am 19. November 2020