



Unser Rezept der Saison – Frühling 2019

Schlutzkrapfen à la Yachthotel Chiemsee

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig wird benötigt:

150 g Roggenmehl, 100 g Weizenmehl, 1 Ei,
50-60 ml lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz

Für die Füllung wird benötigt:

150 g Spinat, gekocht (entspricht ca. 300 g Frischspinat), 50 g Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 100 g Topfen (Quark), 1 EL Parmesan gerieben, 1 EL Schnittlauch, 1 Messerspitze Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle, Salz

weitere Zutaten: Parmesan gerieben, braune Butter, Schnittlauch geschnitten (zum Servieren)

Zubereitung:

Teig: Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen. Das Ei mit lauwarmem Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung: Den Spinat fein hacken, Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten, Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Den Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben. Den Teig möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken.

Fertigstellung: Die Schlutzkrapfen in Salzwasser kochen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

Garzeit: 3-4 Minuten

Ein gutes Gelingen wünscht Küchenchef Maurice Kirchner

– und GUTEN APPETIT!