Schlipfkrapfen

Eine Spezialität aus dem Pustertal. Einem Tal das sich von Südtirol bis ins Osttirol zieht. Tirol und Südtirol.

Zutaten für 5 Personen:

Der Teig:

80	g	Weizenmehl, glatt
40	g	Roggenmehl, glatt
60	ml	Wasser, lauwarm
1	EL	Tafelöl
		Salz

Die Fülle:

120	g	Kartoffel - mehlig, geschält
20	g	Butter
20	g	Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1	ST	Knoblauchzehe, gehackt
1	EL	Topfen, mager
20	ml	Rahm
1	EL	Schnittlauch, geschnitten

Zum Anrichten:

100	g	Butter
50	g	Parmesan
2	EL	Schnittlauch geschnitten

Herstellung:

1. Geschälte Kartoffeln dämpfen
2. In der Zwischenzeit Mehl, Roggenmehl, Wasser, Salz und Tafelöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 25 Minuten in Klarsichtfolie abgedeckt rasten lassen.
3. Kartoffeln passieren und überkühlen.
4. Kleingeschnittenen Zwiebel und Knoblauch in der Butter gold-gelb anrösten und mit den passierten Kartoffeln, Topfen und Schnittlauch vermengen und gut würzen.
5. Teig dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (6cm) ausstechen, mit Fülle belegen und zu einem Halbmond zusammenklappen.
6. In kochendem Wasser 1-2 Minuten garen
7. Mit nussbrauner Butter, geriebenem Parmesan und Schnittlauch gefällig anrichten.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister