



SCHLUTZKRAPPEN À LA PATRICK TROIS



120 Minuten



4 Portionen



Süßspeise



ZUTATEN

Teig

- * 200 g Roggenmehl
- * 200 g Weizenmehl
- * 5 Eier
- * 3 EL Öl
- * Salz
- * Mehl (für die Arbeitsfläche)

Fülle

- * 300 g Spinat
- * 40 g Butter
- * 1 Zwiebel (klein)
- * Muskatnuss (gemahlen)
- * Salz
- * Pfeffer (aus der Mühle)
- * 50 g Bergkäse (gerieben)

UND SO GEHT'S:

1. Für die Schlutzkrapfen das Mehl mit den Eiern, dem Öl, Salz und wenig Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) Scheiben ausstechen.
2. Dann wird die Zwiebel fein gehackt und in Butter goldbraun angebraten. Der passierten Spinat wird eingemengt und die schöne Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und geriebenem Bergkäse gewürzt.
3. Nun wird auf jede Teigscheibe etwas Fülle gesetzt, die Ränder mit Ei leicht bestrichen und die Scheiben halbmondförmig übereinander geklappt, um gleich den Rand gut festzudrücken.
4. Ein großer Topf, gefüllt mit ausreichend Salzwasser wird zum brodeln gebracht und die Schlutzkrapfen darin ca. 10 Minuten gekocht.
5. Sind sie fertig, werden sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser gehoben und sie dürfen abtropfen, während in einer großen Pfanne die Butter braun wird. Darin werden die Schlutzkrapfen geschwenkt, bevor sie auf vorgewärmten Tellern angerichtet werden.
6. Mit geriebenem Käse bestreuen und der restlichen Butter beträufeln.

TIPP



Nicht selten werden unter die Spinatmasse auch gekochte, passierte Erdäpfel und/oder Topfen gemengt, wodurch die Schlutzkrapfen zu einer recht ergiebigen Zwischenmahlzeit werden. Auch mit Fleisch, Pilzen oder Nuss-Mohn-Fülle – in dem Fall als Nachspeise – schmecken sie sehr lecker.