



Essen in Salzburg

Tennengauer Erdäpfelkrapfen

Zutaten Teig

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 1 Stk. großer gekochter Kartoffel
- 1 EL Butter
- 1/8 L Wasser
- 1/8 L Milch
- Salz

Zutaten Fülle

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 100 g geräucherter Bauchspeck
- 50 g gekochtes Rindfleisch
- 100 g Wurst oder Wurstreste
- 1 Stk. Zwiebel
- Pfeffer, Petersilie, Majoran

Für die Fülle Zwiebel, Wurst, Speck und Rindfleisch sehr kleinwürfelig schneiden und miteinander anrösten. Die gekochten Kartoffel dazu reichen, würzen und gut durchmengen.

Für den Teig Mehl, feingeriebene Kartoffel, Butter, Salz und die aufgekochte Milch mit Wasser gut durchmengen und rasch zu einem Teig verarbeiten.

Rund 2 mm dicke runde Fladen auswalken. Diese zur Hälfte mit Fülle belegen, die andere Hälfte darüber schlagen. Rand andrücken und mit einer Gabel verzieren. Die Krapfen in heißem Fett goldgelb backen.

TIPP: Die Krapfen langsam backen, da sonst die Fülle kalt bleibt!

Mit Sauerkraut servieren.

Gutes Gelingen!