

Villgrater Schlipfkrapfen m. Käsebolla, Schnittlauch, Nussbutter



Zutaten:

Für den Teig:

120g Roggen Mehl, 240g Weizenmehl, 2
Esslöffel Öl, 250g Wasser, Salz

Für die Fülle:

300 g Mehliger Erdäpfel, 50 g Topfen, 4 El Kürbiskernöl, Frische Kräuter (Liebstock, Petersiel, Oregano),
Salz, Pfeffer, evt. Muskat, 4 Schalotten

Käsebolla (Frischkäse von der Kuh leicht säuerlich. Herkunft vom Bauern - auch „Zigolan“ genannt) -
lokale Spezialität. Eine Alternative dazu gibt es nicht.

Parmesan

100 g Bauernbutter die sollte man immer im Kühlschrank haben.

Zubereitung:

Den Teig mit den Zutaten vermengen und geschmeidig kneten. Ruhen lassen in Folie.

Für die Fülle die noch warmen Erdäpfel pressen und mit den gebräunten Schalotten sowie den
restlichen Zutaten vermengen. Den Teig 1-2 mm dünn auswalken und mit einem 6-7 cm großen
Keksausstecher ausstechen. Dabei achten, dass die Ränder nicht zu viel Mehl haben sonst lassen sich
die Krapfen nicht als Halbmonde verschließen. (wir sagen „Pitschen“ dazu)

Die Krapfen in gesalzenem Wasser leicht köchelnd einlegen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen
sind sie fertig. Anrichten und mit dem Käsebolla sowie mit Schnittlauch bestreuen. Mit heißer, brauner
Bauernbutter übergießen.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Gannerhof in Innervillgraten“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/der-gannerhof-innervillgraten/>

Mit freundlicher Unterstützung

