



Benötigte Zutaten

Zutaten Teig

250 g Weizenmehl

250 g Roggenmehl

1 Kartoffel (groß, gekocht)

1 EL Butter

1/8 l Wasser

1/8 l Milch

Salz

Fülle

500 g Kartoffeln gekocht

100 g Bauchspeck geräuchert

50 g Rindfleisch gekocht

100 g Wurst oder Wurststrecke

1 Stück Zwiebel

Pfeffer

Petersilie

Majoran

Tennengauer Erdäpfelkrapfen mit Sauerkraut

Anleitung

1. Für die Fülle Zwiebel, Wurst, Speck und Rindfleisch sehr kleinwürfelig schneiden und miteinander anrösten. Die gekochten Kartoffel dazu reichen, würzen und gut durchmengen.
2. Für den Teig Mehl, feingeriebene Kartoffel, Butter, Salz und die aufgekochte Milch mit Wasser gut durchmengen und rasch zu einem Teig verarbeiten.
3. Rund 2 mm dicke runde Fladen auswalken. Diese zur Hälfte mit Fülle belegen, die andere Hälfte darüber schlagen.
4. Rand andrücken und mit einer Gabel verzieren.
5. Die Krapfen in heißem Fett goldgelb backen. Mit Sauerkraut servieren.

Tipp:

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



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten