1/4 Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

700 G	Roggenmehl
500 G	Weizenmehl glatt
150 G	zerlassene Butter
10 G	Salz
0,5-0,75 L	kochendes Wasser

Zubereitung

1. In einer Schüssel alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
2. Nun wird der Teig auf einer Arbeitsfläche zusammengeknetet
   und eine Rolle mit einem Durchmesser von 5 cm geformt.
3. Von dieser Rolle werden 1,5 cm breite Scheiben heruntergeschnitten.
4. Diese drückt man mit dem Handballen in Mehl
   und walkt sie mithilfe eines Nudelholz in dünne runde Fladen (ca. Handgroß).
5. Die fertigen Teigblätter werden aufeinandergestapelt
   und mit einem Geschirrtuch abgedeckt,
   bis alle ausgewalkt sind.
6. Dann werden die einzelnen Fladen mit einem Erdäpfelgröstl gefüllt
   und gut verschlossen.
7. Mit einem Krapfenradl wird der Rand geradelt.
8. Nun die Krapfen in heißem Fett herausbacken.

Das Fett muss ordentlich heiß sein,
damit sich die Krapfen nicht mit Fett ansaugen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/4 Erdäpfelgröstl Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

2	Zwiebel
200 G	Speck
300 G	gekochte Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss
	für einen besonderen Geschmack kann man auch noch ein bis zwei Eier beimengen
	Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Die Kartoffeln werden unbedingt schon am Vortag gekocht!
2. Nun die Kartoffeln grob reiben.
3. Zwiebeln und Speck würfelig schneiden.
4. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne mit Öl gut anrösten, restliche Zutaten hinzufügen.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.

Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

3/4 Kartoffel-Käse Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

2	Zwiebel
200 G	gschmackigen Käse (am besten Bergkäse)
300 G	gekochte Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss
	für einen besonderen Geschmack kann man auch noch ein bis zwei Eier beimengen
	Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Alle angegebenen Zutaten in einer Pfanne mit Öl zusammenrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN

Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

4/4 Apfel Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

6	Äpfel
	Zimt, Zucker

Zubereitung

1. Äpfel schälen und fein reiben.
2. Mit Zimt und Zucker abschmecken.
3. Fülle unbedingt in einem Sieb noch etwas ausdrücken,
   damit nicht zu viel Flüssigkeit in aus den Krapfen in das heiße Fett kommt.

SEMINAR BÄUERINNEN