

1/2 Fleischkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Roggenmehl
250 G	Weizenmehl
	Salz
40 G	Butter
450 ML	heißes Milch/Wasser Gemisch
	Fett zum herausbacken

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, gut salzen
und die Butter ins Milch/ Wassergemisch geben und erwärmen.
2. Das Gemisch darüber geben, rasch durchkneten und einen geschmeidigen Teig bereiten.
3. Teig ausrollen und den Teig auf die Krapfen Form legen.
4. Mit der Fülle füllen und den Rand mit Milch bestreichen und zu klappen.
5. Fett erhitzen und im Fett herausbacken.

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Selchschopf oder mit gekochtem Rindfleisch
100 G	Verhackerts oder Speck
1	große Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	Petersilie und Majoran
	gekochte mehlig Kartoffeln
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck schneiden und anrösten.
2. Selchschopf klein schneiden alles in die Pfanne geben und gut durchmischen.
3. In eine Schüssel umfüllen abkühlen lassen und verwenden.