Gasteiner Fleischkrapfen

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

750 ML	lauwarmes Wasser
2 EL	Butter
1 TL	Salz
1 KG	Roggenmehl
2 EL	Weizenmehl
1 KG	Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung

1. Das Wasser mit der Butter zum Kochen bringen und das Salz hinzufügen.
2. Die beiden Mehlsorten in die Schüssel geben, das kochende Butter-Wasser-Salz-Gemisch zufügen, und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig dünn ausrollen, große Kreise ausstechen und die Kreise am Rand mit Wasser bestreichen.
4. Teig-Kreis nehmen, etwas Füllung in die Mitte geben und zu einem Halbkreis zusammenfalten.
5. Die Ränder fest zusammendrücken, damit beim Frittieren der Inhalt im Teig bleibt.
6. Die gefüllten Taschen im heißen Butterschmalz frittieren.

Gasteiner Fleischkrapfen

2/2 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

1,5 KG	geräucherter Selchschopf
200 G	Speck
2	Zwiebel
9	gekochte, mehlige Erdäpfel
	Petersilie und Majoran
	Salz

Zubereitung

1. Das Fleisch, den Speck die Erdäpfel und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, zusammen mischen und anrösten.
2. Die frisch gehackte Petersilie beimengen, und die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
3. Masse auskühlen lassen.