

SCHLUTZKRAPPEN**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 50 Min. + 30 Min. ruhen lassen
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

1 EL Butter
 1 TL Rosmarin getrocknet
 1/2 Zwiebel
 300 g Kartoffeln mehlig kochend
 50 g Speckwürfelchen
 Salz

Teig:

1 EL Öl
 1/4 TL Salz
 100 g Mehl
 100 g Roggenmehl fein gemahlen
 2 Eier
 2-3 EL Wasser
 Mehl zum Auswallen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1 Für den Teig beide Mehlsorten mit den restlichen Zutaten zu einem festen, kompakten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln. 30 Minuten ruhen lassen.
 - 2 Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln durch das Passevite treiben. Zwiebel hacken. Mit den Kartoffeln in einer Bratpfanne in Butter so lange braten, bis die Kartoffeln leicht angeröstet sind. Mit 1/2 TL Rosmarin und Salz würzen. Auskühlen lassen.
 - 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2 mm dünn auswallen. Rondellen von ca. 10 cm Ø ausstechen. Je 1 TL Füllung darauf geben. Teigländer mit Wasser bepinseln. Teig überschlagen und Ränder gut andrücken.
 - 4 Teigtaschen (Schlutzkrapfen) in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Speckwürfelchen knusprig braten. Restlichen Rosmarin beigegeben. Schlutzkrapfen aus dem Wasser heben. Auf Tellern anrichten. Speckwürfelchen darüber verteilen.
- Garnieren Sie die Schlutzkrapfen mit goldgelb frittierten Kartoffelstreifen.**

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2005 auf Seite 13

Nährwerte

Kalorien: 1200 kJ / 300 Kcal
Fett: 14 g

Eiweiss: 6 g
Kohlenhydrate: 35 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

- [In den Einkaufszettel](#)
- [Einkaufszettel drucken](#)
- [Rezept drucken](#)
- [Rezept verschicken](#)