

# Schlutzkrapfen mit Spinat-, Brennnessel- und Birnenfüllung

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/05/schlutzkrapfen-mit-spinat-brennnessel-und-birnenfuellung/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/05/schlutzkrapfen-mit-spinat-brennnessel-und-birnenfuellung/)

## Für den Teig:

- 1 kg Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- ca. 120 ml Milch

## Für die Spinat-Füllung:

- 300 g frischer Spinat
- 1/2 Zwiebel
- 80 ml Milch
- 1 EL Pflanzenöl
- 4 EL Mehl
- 30 g Butter
- 20 g Parmesan, fein gerieben
- Petersilie
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Für die Brennnessel-Füllung:

- 300 g frische Brennnessel, Tribspitzen
- 1/2 Zwiebel
- 80 ml Milch
- 1 EL Pflanzenöl
- 4 EL Mehl
- 30 g Butter
- 20 g Parmesan, fein gerieben
- Petersilie
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Für die Birnen-Füllung:

- 300 g getrocknete Birnen
- 2 EL Zucker

- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig

### **Zubereitung:**

Für den Teig alle Zutaten zu einem nicht zu festen Teig kneten. Die Milch vorher erwärmen, damit der Teig elastisch wird. Die Menge der Milch richtet sich nach der Feuchtigkeitsaufnahme des Mehls. Daher kann man die Geschmeidigkeit des Teiges durch die Zugabe der Milch steuern. 120 ml sind also als Richtmaß zu betrachten. Den Teig in ein Tuch wickeln und an einer warmen Stelle 1 Stunde ruhen lassen.

Die Spinat- und Brennesselfüllung sind in gleicher Weise herzustellen. Den Spinat bzw. die Brennesseln putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Spinat (die Brennesseln) portionsweise darin etwa 1 Minute garen und abtropfen lassen. Anschließend gründlich ausdrücken und pürieren.

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und glasig anschwitzen. Mehl und Milch dazugeben und zu einer festeren Masse verrühren. Es entsteht eine sogenannte Einbrenne, die die Füllung bindet. In diese Masse Spinat bzw. Brennesseln und Petersilie gut unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Birnenfüllung stellt man her, indem man die getrockneten Birnen in gesüßtem und gewürztem Zimt und Honig - Wasser zunächst solange kocht, bis sie weich sind und dann fein püriert.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen. Nun kleine Häufchen der Füllung(en) aufbringen, den Teig dann umklappen und mit dem Finger zwischen den Häufchen zusammendrücken. Dann mit einem Teigrädchen voneinander trennen.

Die Schlutzkrapfen in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen lassen, danach etwas abtropfen lassen.

Butter erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan servieren.

Rezept: Mali Höller

Prominente Köchin: Maria Groß

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 22.9.2018