

Flüsse der Genüsse

Steirerkrapf'n

Für 4 Personen: 15 Krapfen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

500g Roggenmehl, 3/8 l kalte Milch, etwas Salz, etwas Weizenmehl, 1000g Schweinefett zum Backen, ca. 300g ausgereifter Steirerkas

Zubereitung

Das gesalzene Roggenmehl mit der Milch zu einem festen Teig vermengen und gut durchkneten.

Daraus eine Rolle formen, in 15 gleich große Scheiben schneiden, mit Weizenmehl bestreuen und mit dem Nudelwalker (Rollholz) in tellergröße Krapfen (Fladen) austreiben.

Die Krapfen (Fladen) kurz (!) in sehr heißem Schweinefett schwimmend backen, einmal wenden und herausnehmen. (Sie sollen schöne Blasen werfen.)

Anschließend legt man die Krapfen in eine Schüssel oder auf ein Brett, deckt sie zu und lässt sie etwa 10 Minuten rasten (ruhen).

In der Mitte eines Krapfens eine „Steirerkas-Strasse“ legen, den Krapfen einrollen, und mit einer Serviette umwickeln.

VARIATION

Als Fülle kann auch verwendet werden: Honig, Honig gemischt mit Steirerkas oder eine Selchfleischfülle.

Selchfleischfülle (Fülle aus geräuchertem Fleisch): Krapfen (Fladen) mit 500g gekochtem, Faschiertem (durch den Fleischwolf gedrehten) - nur mehr lauwarmen - Selchfleisch füllen, die Teigenden zusammenfalten, gut festdrücken und im heißen Schmalz schwimmend herausbacken.

TIPPS von Hermann Oberreiter & Markus Pfeiffenberger

Achtung: Wenn die Krapfen zu lange im heißen Schweinefett bleiben werden sie hart. Statt Steirerkäse können alle Arten von Blauschimmelkäse verwendet werden. In einer zugedeckten Schüssel sind die Krapfen bei Zimmertemperatur einige Tage haltbar.