

# Tiroler Schlutzkrapfen

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Roggenmehl  
150 g Weizenmehl  
130 g Butter  
1 Ei  
1 EL Sonnenblumenöl  
150 g mehliges Kartoffeln  
Speckwürfel  
Salz, Muskat, Thymian

## **Und so gehts:**

1. Für den Teig müssen 150 g Roggenmehl sowie 150 g Weizenmehl miteinander vermengt werden. Dann fehlt nur noch 1 Ei, eine Prise Salz und 1 EL Sonnenblumenöl. Jetzt dürfen sich ordentlich die Hände schmutzig gemacht werden, denn der Teig muss zu einer homogenen Masse geknetet werden. Wenn die Konsistenz nicht weich genug ist, kann man ein wenig Wasser hinzugeben. Ist das erledigt, so sollte der Teig abgedeckt und zur Seite gestellt werden.
2. Um braune Butter herzustellen, müssen 130 g Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze geschmolzen werden. Die brauchen wir sowohl für die Füllung als auch als Topping für die fertigen Tiroler Schlutzkrapfen.

## **Die Füllung**

3. Unser nächster Schritt? Die Füllung. Nachdem 150 g mehliges Kartoffeln in ihrer Schale gekocht wurden, müssen sie nun geschält und gestampft werden. Ob ihr dafür einen Pürrierstab, einen Stampfer oder eine Presse benutzt, ist euch überlassen. Diese Masse muss dann mit Salz, Muskat und Thymian verfeinert werden. Auch die gebratenen Speckwürfel kommen mitsamt dem Bratfett in die Kartoffelmasse. Für einen dezenten, nussigen Geschmack werden nun 30 g der braunen Butter hinzugefügt.
4. Per Hand oder mithilfe einer Nudelmaschine können die Hobbyköche den Teig nun vor sich ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 15 cm ausstechen. In diese Kreise kann man nun etwa einen Löffel der Füllung geben, dann die Ränder mit Wasser befeuchten und die runden Ausstanzungen zu Halbmonden falten. Durch das Wasser und das Festdrücken der Ränder durch ein Krapfenradl oder eine Gabel bleiben die Tiroler Schlutzkrapfen beim Kochen geschlossen.

### **Fast fertig mit den Tiroler Schlutzkrapfen!**

5. Die Schlutzkrapfen müssen jetzt erst mal in gut gesalzenem Wasser kochen, bis sie von allein an der Oberfläche schwimmen. Nach kurzem Abtropfen können sie bereits angerichtet werden. Zum Garnieren empfehlen wir echten Bergkäse, zum Beispiel von der [Käserei Biedermann](#) und frische [Bergkräuter aus Tirol!](#)

Die Zubereitungszeit beträgt ungefähr 50 Minuten und die Mengenangaben ergeben 4 Portionen.

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**