

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 26.05.2025

Schlutzkrapfen mit Pesto-Frischkäse-Füllung mit Paprika-Rahmsoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schlutzkrapfen

250 g Weizenmehl Type 405
250 g Roggenmehl, Type 1150
1 Prise Salz
4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl, ca.
250 ml Wasser, lauwarm, ca.

Für die Füllung

100 g Kräuter, frisch, z. B. Kerbel, Dill, Petersilie,
Schnittlauch, Borretsch
2 EL Olivenöl
250 g Magerquark
1 Eigelb (Größe M)
50 g Röstzwiebeln, selbstgemacht oder gekauft (siehe Tipp)
50 g Bergkäse, gerieben
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für die Soße

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Spitzpaprika, rot
100 g Paprikahälften (geröstet, aus dem Glas)
2 EL Butter
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
200 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne

Zubereitung

1. **Für den Schlutzkrapfen-Teig** beide Mehlsorten, Salz und Öl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Wasser nach und nach zugießen und alles mit den Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen und quellen lassen.
2. **Für die Füllung** Kräuter verlesen, abbrausen und trocken schütteln. Einige Kräuter für die Garnierung beiseitestellen. Knoblauch abziehen, hacken. Mit übrigen Kräutern und Öl sehr fein pürieren.
3. Pesto, Quark, Eigelb, Röstzwiebeln und Bergkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. **Den Teig** portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Nudelholz oder mit der Nudemaschine 2-3 mm dick ausrollen. In gewünschter Größe Rechtecke aus dem Teig schneiden.
5. Mit einem Löffel eine etwa nussgroße Menge der Füllung in eine Ecke der Teigrechtecke setzen. Die Ecke, in der die Füllung liegt, wird so umgeklappt, dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck nach oben geklappt und noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt (alternativ einfach Kreise,



ca. 8-10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen, Füllung auf eine Hälfte geben und Teig überklappen).

6. Teigränder mit einer Gabel oder mit den Fingern gut andrücken und mit einem Messer sauber abschneiden. Auf ein fein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und mit einem sauberen Geschirrtuch bedeckt kurz beiseitestellen.

7. **Für die Paprika-Rahmsoße** Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Spitzpaprika, halbieren, entkernen und fein würfeln. Eingelegte Paprika abtropfen lassen und ebenfalls kleinschneiden.

8. Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Eingelegte Paprika zugeben und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Piment würzen. Brühe und Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze offen ca. 10 Minuten etwas einkochen lassen.

9. **Inzwischen für die Schlutzkrapfen** in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schlutzkrapfen portionsweise ins siedende Salzwasser geben und garen. Sobald die Schlutzkrapfen an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig gegart.

10. **Für die Soße** Lorbeer und Piment aus dem Soßenansatz entfernen. Die Paprikasoße mit dem Pürierstab fein mixen. Frische Paprika zugeben und ca. 2 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11. Schlutzkrapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

12. Schlutzkrapfen und Paprikasoße auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit übrigen Kräuterzweigen garnieren und servieren.

Tipp: Röstzwiebeln selbst herstellen: 3-4 Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in geschmacksneutralem Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl) goldgelb und knusprig braten. Röstzwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben verwenden. Übrig gebliebene Röstzwiebeln, inklusive Bratöl, in ein luftdicht verschließbares Gefäß oder Glas geben und aufbewahren. So halten sich die Röstzwiebeln im Kühlschrank mehrere Wochen.