



Zederhauser Fleischkrapfen

Am besten mit Sauerkraut

Anleitung

Mehl, Eier und ein warmes Gemisch aus Buttermilch, Milch, Wasser sowie Germ mit etwas Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ca. eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Noch einmal zusammenschlagen. Den Teig in 8 Portionen teilen. Dabei unbedingt viel Mehl verwenden, damit der Teig nicht kleben bleibt. Wieder kurz gehen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Fülle zubereitet:

Geselchtes kochen und auskühlen lassen und das gesamte Fleisch fein hacken. Zwiebel anrösten, dazugeben und vermengen. Ganz nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen. Die Fülle auf den Teig setzen, verschließen und in heißem Butterschmalz goldbraun backen.

Die Fleischkrapfen heiß mit Sauerkraut servieren.

Früher wurden der Fleischkrapfen mit Butterschmalz übergossen.

Benötigte Zutaten

Teig	
500 g	Weizenmehl
1 Handvoll	Roggen- und 1 Handvoll Weizenbrotmehl
1/8 l	Premium Buttermilch
1/4	Premium Alpenmilch
1/2 Pkg.	Germ
2	Eier
	Salz
etwas	Zucker
Fülle	
700 g	geselchtes Schweine- und/oder Rindfleisch, Speck, getrocknetes Rindfleisch (Bündnerfleisch)
1	Zwiebel (groß)
	Salz, Pfeffer



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten