

Schlutzkrapfen mit Quarkfüllung

- <https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/rainer-klutsch-schlutzkrapfen-100.html>
 - siebenbuergisch-kochen-100.pdf



Diese „schlutzigen“ Teigpäckchen mit ihrer locker-leichten Quarkfüllung baden am Ende in Butterschmalz und werden von Röstzwiebeln, Kürbiskernen, reichlich Bergkäse und gebratenen Pilzen flankiert – ein wirklich deftiges Heimatgericht, dass Rainer Klutsch mit seiner Großmutter aus Siebenbürgen verbindet

Zutaten für 4 Portionen

für den Teig:

200 g Weizenmehl und mehr für die Arbeitsfläche 50 g Roggenmehl 4 EL Rapsöl 2 Prisen Salz 1/8 l lauwarmes Wasser

für die Füllung und das Topping:

400 g Magerquark (abgetropft) 2 Eier 2 Zehen Knoblauch ½ TL grobes Meersalz 1 Bund Petersilie ½ Bund Dill 1 Bund Schnittlauch 150 g kräftiger Bergkäse schwarzer Pfeffer aus der Mühle 50 g geschälte Kürbiskerne 2 EL Rapsöl 1 große Zwiebel 1 TL Mehl 400 g Kräutersaitlinge 10 g Butter 200 g Butterschmalz

Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl sieben und mit Salz, Öl und der Hälfte des Wassers zu einem geschmeidigen Teig verkneten (am besten von Hand), ggf. das restliche Wasser nach und nach hinzufügen. Teig ordentlich auf der bemehlten Arbeitsfläche durchwalken, dann zu einer Kugel formen, luftdicht in Folie einpacken und 40 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
2. **Währenddessen für die Füllung** den gut abgetropften Magerquark mit den Eiern mischen. Knoblauchzehen schälen, mit grobem Salz bestreuen, mit einem großen Messer zerquetschen und zu einem Püree verarbeiten. Zum Quark geben.
3. Petersilie, Dill und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein hacken und jeweils ein Drittel

davon unterziehen.

4. Bergkäse reiben und ein Drittel unter die Masse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Ruhig ein bisschen kräftiger würzen, da sich beim anschließenden Kochen der Teigtaschen ein bisschen Geschmack verliert.
5. **Für das Topping** Kürbiskerne ohne Zugabe von Fett rösten, dann abkühlen lassen.
6. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, kleinschneiden, in Mehl wenden und in dem Öl krossbraten – dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Die Kräutersaitlinge putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne bei wenig Hitze in der Butter ca. 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Wenn der **Teig** fertig gequollen und schön weich und elastisch ist, geht es ans Zuschneiden, Füllen und Falten. Dafür zunächst ein Geschirr-, Strudel- oder ein ähnliches Baumwolltuch auf der Arbeitsfläche glatt ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Teig mit einem Nudelholz 2-3 mm dick ausrollen und in ca. 20 Rechtecke (ca. 5 x 10 cm) schneiden.
Tipp: ggf. in zwei Etappen arbeiten.
9. In einen großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
10. Mit einem Löffel eine walnussgroße Menge von der Füllung abstechen und in eine Ecke des Teigrechtecks geben. Die Ecke, in der die Füllung liegt, umklappen, so dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt. Alle Seiten mit den einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und anschließend mit einem Messer sauber abschneiden.
Tipp: Letztlich kann man schneiden und falten, wie es einem gefällt!
11. Die Schlutzkrapfen in das kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Wenn sie fertig sind, steigen sie nach oben.
12. **Finish:** Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und die gegarten Teigtaschen mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und dann in das heiße Fett geben.
13. Kurz durchschwenken und noch in der Pfanne mit den restlichen Kräutern und geriebenem Bergkäse bestreuen. Obenauf kommen Pilze, Röstzwiebeln und Kürbiskerne sowie eine gute Prise frisch gemahlener Pfeffer.
14. Die Pfanne in die Mitte des Tisches stellen und jeder kann sich bedienen.

hauptgericht

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/schlutzkrapfen_mit_quarkfuellung

Last update: **2023/08/08 06:17**

