

Schlutzkrapfen

Die "Schluzer" sind gefüllte Teigtaschen aus Südtirol

Die Schlutzkrapfen, im Dialekt auch liebevoll "Schluzer" genannt, sind ein typisches Gericht der regionalen Küche, mit Wurzeln im Pustertal (wahrscheinlich). Das Wort "schluzen" heißt außerdem soviel wie rutschen oder gleiten. In früheren Zeiten wurden die Schlutzkrapfen nämlich richtig genussvoll geschlürft :-)

Nach dem originalen Rezept, sind diese Teigtaschen mit Spinat und Topfen gefüllt. Aber mit der Zeit und den verschiedenen Geschmäckern wurde dieses Gericht auch leicht abgeändert, so dass es heute verschiedene Füllungen gibt. Mit Fleisch, Käse,...

Die Zubereitung der "Schluzer" ist ganz einfach und auch das Kochen ist kinderleicht. Dabei gibt es einen Trick: Zum Kochen werden die "Schluzer" ins kochende Wasser gegeben. Sobald diese oben schwimmen sind sie fertig. Ganz einfach also! Serviert werden die Schlutzkrapfen mit etwas geriebenem Parmesankäse und geschmolzener Butter!

Teig:

400 gr. Roggenmehl

100 gr. Weizenmehl

1 Ei

Salz

3 Esslöffel Öl und etwas lauwarmes Wasser nach Bedarf

Füllung

100 gr. Spinat

100 gr. Topfen (Quark)

kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schnittlauch

2 EL Parmesankäse

1 gekochte Kartoffel

Zubereitung Füllung

Feingehackte Zwiebel anschwitzen

mit gekochten passierten Spinat, Topfen, zerdrückter Kartoffel

Käse, Schnittlauch und Gewürzen gut mischen.

Zubereitung Teig

Mehl, Ei, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten

20 Minuten ruhen lassen, dünn auswellen

mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen

Fülle draufgeben zusammenklappen und gut zusammendrücken

in Salzwasser einige Minuten köcheln lassen

Mit Parmesankäse und brauner Butter servieren. Guten Appetit!!