



Brennnessel-Schlutzkrapfen

13. Mai 2016 · von Astrid Felderer · Schreibe einen Kommentar

Schlutzkrapfen essen ist ein Muss bei jedem unserer Urlaube in Südtirol. Diesmal haben wir die Gelegenheit genutzt und gleich selber welche gemacht.

Schlutzkrapfen sind ein bekanntes und sehr beliebtes Tiroler Gericht. Traditionell werden sie mit Spinat und Topfen gefüllt, aber auch Variationen mit Kartoffeln sind weit verbreitet. Als Ersatz für Spinat hat man früher oft Brennnessel verwendet. Brennnessel gilt als stärkendes Wildkraut mit einem hohen Eisengehalt.

Für unser Rezept haben wir jede Menge frische junge Brennnesseln gepflückt und verarbeitet.





Zutaten für den Teig (4-6 Personen):

250 g Roggenmehl

250 g Weizenmehl

2 Eier

2 EL Öl (Olivenöl oder anderes Pflanzenöl)

Salz

lauwarmes Wasser nach Bedarf

Zutaten für die Füllung:

ca. 250 g gekochte Brennnesseln fein gehackt

1 kleine Zwiebel

ca. 200 g gekochte Kartoffeln (mehlig)

Salz, Pfeffer, Muskat

etwas frischen Majoran

Zubereitung: Aus Mehl, Eiern, Öl, Salz und lauwarmen Wasser einen festen Teig kneten. Diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür die Brennnesseln waschen, kurz aufkochen und fein hacken. Die Zwiebel in etwas Butter anrösten, die Brennnesseln zufügen und zuletzt die gekochten pürierten Kartoffeln mit den Gewürzen dazumischen.

Den Teig mit der Nudelmaschine oder einem Teigroller dünn ausrollen, runde Kreise ausschneiden und etwas Füllung drauf geben. Die Teigblätter halbförmig schließen und die Ränder gut festdrücken (ev. mit einer Gabel). Die Schlutzkrapfen 3-4 Minuten in Salzwasser kochen. Serviert werden Schlutzkrapfen traditionell mit frisch geriebenem Parmesan, geschmolzener Butter und etwas Schnittlauch.







Lasst es euch gut schmecken!



Share mit:



Kategorie Rezepte Schlagwörter Brennnessel, Rezepte, Schlutzkrapfen, Südtirol, Wildkräuter

← Vorheriger Artikel

Bärlauchkapern

Letzte Beiträge

*Rezepte*

Brennnessel-Schlutzkrapfen

*Rezepte*

Bärlauchkapern

*Tipps & Tricks*

Wie macht man einen Wickel?



Rezepte

Bärlauchgnocchi



Kraut und Wurzel

1182 „Gefällt mir“-Angaben

Gefällt dir

Teilen

Dir und 1 weitere/r FreundIn gefällt das



NEWSLETTER

Du willst keinen Beitrag verpassen? Dann trage dich hier für unseren Newsletter ein:

BÜCHER

