



GERICHTE

# Schlutzkrapfen - Mandu style

 von Lena Dünser  4. Oktober 2021



## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig

- 250 g Roggenmehl
- 250 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Öl (geschmacksneutral)
- 50 - 100 ml Wasser
- 4 Eier

### Für die Füllung

- ca. 200 g Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Ricotta
- 50 g Magertopfen
- 140 g weicher/cremiger Feta
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- eine Handvoll Salbeiblätter (je nach Größe der Blätter)
- Etwas Butter

## Zubereitung

1. Für den Teig beide Mehlsorten, Salz, Öl, 4 Eier und nach und nach das Wasser hinzugeben. Durchkneten und eventuell noch etwas Wasser hinzufügen. Es sollte ein Nudelteig entstehen, der nicht zu fest, aber auch nicht zu weich ist, da er das dünn Auswalken aushalten sollte.
2. Den Teig in der Küche mit einem Küchentuch abgedeckt für etwa eine halbe Stunde rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Die Frühlingszwiebeln sowie die Champignons brunoise schneiden (=in kleine Würfel). In etwas Kokosfett oder Öl zuerst die Frühlingszwiebeln anschwitzen, dann die Pilze dazugeben und anrösten. Das Gemüse kurz auskühlen lassen.
4. Den Ricotta mit dem Topfen in einer Schale verrühren, das Gemüse dazugeben und als letztes den Feta unterrühren. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.
5. Mit der Nudelmaschine den Teig portionsweise auswalken und auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. (Man kann es auch mit einem Nudelwalker ausrollen, benötigt nur etwas mehr Armkraft ;)

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

[www.lena-kocht.at/schlutzkrapfen-mandu-style](http://www.lena-kocht.at/schlutzkrapfen-mandu-style)

6. Einen Topf Salzwasser aufstellen.
7. Mit einem Ring oder einem Glas runde Kreise aus dem ausgewalkten Teig stechen. Etwa 1 TL Fülle in die Mitte des Kreises geben. Den Teigkreis am Rand mit Wasser bepinseln. Das soll dann als "Klebstoff" dienen. Den Kreis in der Hälfte zusammenklappen und immer überlappend andrücken (siehe Fotos).
8. Die Teigtaschen partienweise etwa 5 Minuten leicht sieden lassen, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und vorsichtig in einem Sieb abschrecken. (Am besten eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und die Schlutzkrapfen im Sieb kurz in das kalte Wasser geben und nicht direkt den Wasserstrahl darüber laufen lassen.)
9. Den Salbei waschen und in kleine Streifen schneiden. Ein Stück Butter in einer Pfanne erhitzen, den Salbei dazugeben und so lange braten, bis er knusprig ist. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Die Schlutzkrapfen entweder vor dem Essen noch mal etwa eine Minute in heißes Wasser geben oder sie in der Pfanne mit der Salbeibutter erneut erhitzen.
11. Mit einem Salat, Parmesan und dem knusprigen Salbei servieren und genießen!