

Greane Krapfen

Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl
3 Eier
etwas Wasser
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g durchwachsener Speck
4 Semmeln
300 g Brät
3 Eier
Petersilie
reichlich Schnattern (= Heckenzwiebeln), alternativ Frühlingszwiebeln
Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen nicht zu weichen Nudelteig herstellen.

Für die Füllung den Speck kleinschneiden und anbraten. Ebenso Semmeln, Schnattern und Petersilie kleinschneiden. Alle Zutaten für die Füllung zusammenkneten und fein abschmecken.

Den Nudelteig fein ausrollen und in Quadrate von ca. 5 cm Länge schneiden. Die Füllmasse auf die Hälfte der Teigquadrate verteilen und mit den restlichen Teigstücken zudecken. Die Ränder festdrücken, dazu evtl. vorher die Ränder mit Eigelb bestreichen.

Dann die Krapfen etwa 15 Minuten in Salzwasser garziehen lassen.

Greane Krapfen werden als Suppeneinlage in Brühe serviert.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

