

1/2 Teig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

750 G	Weizenmehl
1 TL	Salz
150 G	Butter
	Wasser nach Bedarf

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen.
2. Mit dem Mehl, Salz und dem kochenden Wasser vermengen und zu einen glatten Teig kneten.

Einweghandschuhe können beim Abkneten des Teiges gegen die Hitze helfen.
3. Den Teig in 5 gleiche Teile teilen.
4. Jeden Teil etwa dessertteller groß ausrollen, und in der Mitte mit ca. 120 g Fülle belegen.
5. Den Teig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
6. In heißem Fett bei etwa 170° für 10 – 12 Minuten ausbacken und gleich warm servieren.

2/2 Fülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

900 G

gekochtes Rindfleisch, gebratenes Schweinefleisch, Speck, Geselhtes...

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehe

Schnittlauch und Petersilie

Salz

Zubereitung

1. Das Fleisch mit einem Küchenmesser in sehr feine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden fein gewürfelt und angeschwitzt.
3. Nun das Fleisch mit den angeschwitzten Zwiebeln und den Knoblauch zu einer Masse vermengen und beliebig mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Verratet niemandem eure genaue Zusammensetzung der Fülle diese macht alle Fleischkrapfen besonders und einzigartig.

Macht euch die Mühe und arbeitet mit einem Messer, der Fleischwolf ist eine „Fleischkrapfen-Sünde“.