Geröstete Schlipfkrapfen

Wer kennt das nicht – keine Zeit zum Kochen. Umso Wichtiger ist es, die Mahlzeiten vorzuplanen und darauf den Speiseplan auszurichten. Hier zeige ich euch eine Variante der heißgeliebten Osttiroler Schlipfkrapfen – dem Lieblingsessen meiner Familie

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 30 Minuten

Zutaten für geröstete Schlipfkrapfen:

Schlipfkrapfen (findet ihr in einem vorherigen Blog-Rezept)
Butter
Eier
Salz
Pfeffer
Schnittlauch, Petersilie

Genaue Mengenangabe kann ich euch hier keine sagen. Man kocht einfach mit den Zutaten, die man vorrätig hat und wie es einem schmeckt. Ob man nun mehr Schlipfkrapfen nimmt, 2 oder 3 Eier, all das ist einfach Geschmackssache

Ich bereite die Schlipfkrapfen am Wochenende zu und das nicht nur für 1 Essen, sondern koche ich gleich die doppelte Menge. Die übrig gebliebenen Schlipfkrapfen gebe ich auf eine Platte und decke sie mit Frischhaltefolie zu. Das Gute daran ist, dass die Krapfen einige Tage im Kühlschrank problemlos frisch bleiben. Gerne kann man sie auch einfrieren.

Unter der Woche gibt es dann bei mir geröstete Schlipfkrapfen. Naja – wie soll es anders sein – in meiner Familie hat jeder einen anderen Geschmack.

Variante 1:

Hier nun die erste Variante meiner grösteten Schlipfkrapfen:

Dieses Rezept ist ganz einfach: man gibt die kalten bereits vorkochten

Schlipfkrapfen in die heiße Pfanne, in der ich Butter erhitzt habe. Dann brate ich die Schlipfkrapfen beidseitig braun an. Zum Schluss gebe ich noch Kräuter (Schnittlauch, Petersilie) darüber. Gerne kann man auch noch zerlassene braune Butter über die Krapfen geben – wir mögen das nicht so gerne und lassen die heiße Butter weg. Schon ist das Essen fertig.

Variante 2:

Die zweite Variante ist ein wenig aufwendiger – die hat mir immer die Oma auf der Alm gekocht:

Die gekochten Schlipfkrapfen werden in 3 Teile geschnitten und in der erhitzen Butter angebraten. Wenn die eine Seite braun angebraten ist, wendet man sie und gibt Eier dazu. Gleich ein wenig salzen und pfeffern. Nun gebe ich auf die Pfanne einen Deckel und lasse die Eier stocken. Sobald man merkt, dass die Masse hart wird, kann man die Krapfen nochmals wenden. Sind die Eier gar, streue ich noch Kräuter drüber (Schnittlauch, Petersilie) – fertig

Jetzt zur Gretchenfrage: welches Getränk passt zu den guten gerösteten Schlipfkrapfen. Der eine Teil genießt sie mit guter Osttiroler Bauernmilch, der andere Teil isst einen frischen grünen Salat dazu und trinkt ein gutes heimisches Gösser Bier. Nun bleibt es euch überlassen herauszufinden, wie ihr die guten Osttiroler Schlipfkrapfen genießen wollt Mir bleibt nur mehr zu sagen: Mahlzeit!