Osttiroler Schlipfkrapfen

Heimische „Koscht“ ist schon über Osttiroler Grenzen hinaus bekannt. Dazu gehören auch die Osttiroler Schlipfkrapfen – das sind gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Kräutern und Gewürzen. Wie bei allen traditionellen Gerichten, stellt sich hier auch wieder die „Glaubensfrage“: mit oder ohne Topfen? Für mich ist das ganz klar. Jeder produziert den Krapfen so, wie er es von seiner Mama gelernt hat und deshalb gibt es bei mir – ganz klar – Krapfen ohne Topfen.

- Vorbereitungszeit: 120 Minuten
- Garzeit: 10 Minuten
- Gesamtzeit: 180 Minuten
- Portionen/Menge: 100 Schlipfkrapfen - 8 Portionen

Schlipfkrapfen: Was ihr alles benötigt:

Nudelteig:

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 300 g Roggenmehl
- 2 Eier
- 300 ml Wasser
- 2 Teelöffel Salz
- 2,5 Löffel neutrales Pflanzenöl

Fülle:

- 2 kg mehlige Kartoffel
- 1 Bund Petersilie und 1 Bund Schnittlauch
- ein wenig Porree fein geschnitten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Jungzwiebel
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Schlipfkrapfen: So geht’s

Die Herstellung ist gar nicht schwer. Zuerst knetet man mit allen Zutaten einen Nudelteig, wickelt ihn in eine Frischhaltefolie ein und lässt ihn mindestens 1 Stunde im Kühlschrank. Der Teig muss nämlich rasten.

In der Zwischenzeit kochen die Kartoffeln. Diese werden dann durch eine Kartoffelpresse gedrückt und mit den klein geschnittenen Zutaten vermengt. Nun das WICHTIGSTE: die Fülle verkosten. Oft ist es besser, ein wenig mehr Kartoffeln zu kochen, denn die komplette Familie verkostet ja mit.

Sobald der Teig gerastet hat und die Fülle fertig ist, wird der Nudelteig dünn ausgerollt. Anschließend gibt man ein wenig von der Kartoffelmasse auf das Nudelblatt, schlägt Teig drüber und sticht mit einem Ausstecher den Krapfen aus. Fertig ist das erste gute Stück! Mit der oben angeführten Menge entstehen so nach und nach ca. 100 Schlipfkrapfen, je nachdem wie dick man den Teig ausrollt.

Diese werden dann in viel leicht kochendem Salzwasser für ca. 8 Minuten gekocht, auf den Teller gegeben und mit heißer, flüssiger Butter übergossen. Anschließend noch frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und sofort essen – so schmeckt’s am BESTEN!

Tipps der Köchin:

Manche streuen Käse über die Schlipfkrapfen – also, mein Fall ist das nicht unbedingt. Sollten einmal zufällig welche übrig bleiben, kann man die Krapfen auch rösten. Jedoch muss ich sagen, das kommt nicht oft vor, denn wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, kann nicht mehr aufhören.

Nun mein guter Tipp: Probiert es einfach einmal aus.