

Grüne Krapfen

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- ca. 50 ml kaltes Wasser
- 20 g Butter

Für die Füllung

- 250 g gerauchter Bauch
- 2 Weckle vom Vortag
- 1 - 2 Bund Frühlingszwiebeln
- Butter oder Butterschmalz
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat



- 1 Mehl, Eier, Wasser und weiche Butter zu einem Teig kneten, abdecken und 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Bauchspeck und Weckle in kleine Würfel, gewaschene Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 3 Butter in einer Pfanne zerlassen, Brotwürfel kurz rösten und zur Seite stellen. In der gebutterten Pfanne den Speck anbraten und danach die Frühlingszwiebeln kurz mitgaren. Die Brotwürfel wieder unterheben und alles miteinander vermischen. Die Füllung kurz abkühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Die verquirlten Eier unterheben und würzen.
- 4 Den Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Die ausgerollten Teigplatten in ca. 10 x 10 cm große, sich leicht verjüngende Rechtecke schneiden: \ / \ / \ / \ /
- 5 Auf die schmalere Hälfte jeweils einen Löffel der Füllung geben, die Ränder um die Füllung herum mit Eiweiß bestreichen und den breiteren Teil über die Füllung schlagen. Luft etwas herausdrücken und Ränder gut andrücken.
- 6 Eine Pfanne mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe, Salz und Butter befüllen und die Flüssigkeit zu Sieden bringen.
- 7 Die Krapfen in die Pfanne setzen und bei geringer Hitze ca. 40 Minuten ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn kein Wasser mehr in der Pfanne ist und die Krapfen eine goldene Kruste haben.
- 8 Ein paar feine Ringe von Frühlingszwiebeln darüber streuen. Dazu gibt es einen Blattsalat.