

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alpenküche" mit Alexander Kumptner



Eva Ulrich

Fleischkrapfen mit Bergkäse, Sauerrahm und lauwarmem Krautsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Krapfenteig:

125 g Roggenmehl
125 g Weizenmehl
90 ml Milch
1 EL Essig
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Das Roggen- und das Weizenmehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Milch, 90 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen lassen, mit Essig und Salz würzen, anschließend heiß über die Mehlmischung gießen und durchkneten lassen.

Teig aus der Küchenmaschine nehmen und kurz ruhen lassen.

Anschließend Teig dünn ausrollen und in große ca. 12 cm Quadrate schneiden.

Für die Fleischfüllung:

200 g gekochter Bauernschinken
150 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
75 g Bergkäse
½ Bund Schnittlauch
1 Zweig glatte Petersilie
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Rauchfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anschwitzen, Rauchfleisch und Hackfleisch hinzugeben und weiterbraten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Herdplatte nehmen etwas auskühlen lassen.

Ein Ei verquirlen, Bergkäse reiben. Ein Ei und ca. 3 EL geriebenen Bergkäse sowie Petersilie in die Fleischmasse geben und kurz unterrühren.

Zweites Ei verquirlen. Die Teigquadrate mit je 2 EL Fleischfülle belegen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, zuklappen, die Ränder gut mit einer Gabel zudrücken und in der Fritteuse bei 190 Grad, ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Krapfen auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit geriebenen Bergkäse und Schnittlauch bestreuen.

Für den lauwarmem Krautsalat:

400 g Braunscheiger Kraut (Seidenkraut)
1 kleine Zwiebel
100 g Speckwürfel
3 EL weißer Balsamico
½ TL Zucker
½ TL Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kraut hauchdünn schneiden, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und kleinwürfelig schneiden. Kraut mit etwas Salz, Zucker und Balsamico marinieren und ziehen lassen.

Speckwürfel in einer großen Pfanne mit Zwiebel knusprig anbraten, anschließend das marinierte Kraut kurz in den angebratenen

Speckwürfeln durchschwenken, damit es lauwarm wird. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für den Sauerrahm: Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.
150 g Crème fraîche Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen,
1 Knoblauchzehe abreiben und auspressen.
½ Bund Schnittlauch Crème fraîche und Zitronensaft glattrühren, mit Zitronenabrieb,
½ Zitrone Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch verfeinern.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.