

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2026 ▪ Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Karin Schmeck

Osttiroler Schlipfkrapfen mit Kartoffel-Füllung, Nussbutter und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
100 g Weizenmehl, Type 00
75 g Roggenmehl
1 Prise Salz

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Salz und 100 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu trocken vorsichtig etwas mehr Wasser zufügen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

500 g mehligkochende Kartoffeln
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in wenig Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Minze fein hacken. Alles mit Frischkäse zur Kartoffelmasse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig dünn ausrollen und die Füllung mit einem Teelöffel auf die eine Hälfte des Teiges verteilen. Die andere Hälfte über die Füllung klappen, die Luft herausdrücken und mit einem Serviering oder Glas Halbmonde abstechen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Schlitzkrapfen darin ca. 5-10 Minuten kochen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einem großen, flachen Teller anrichten.

Für die Nussbutter:

100 g Montello
100 g Butter
1 Bund Schnittlauch

Butter zerlassen, bis sie klar und braun wird. Dabei ständig rühren. Montello reiben, Schnittlauch fein schneiden. Schlitzkrapfen in der Butter schwenken und mit Montello und Schnittlauch garniert servieren.

Für den Salat:

1 Kopfsalat oder Salatherzen
½ rote Zwiebel
100 ml milder weißer Balsamicoessig
1 TL Honigsenf
1 TL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat abbrausen, trockenschleudern und ggf. in mundgerechte Stücke zupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Balsamico, Honigsenf, Ahornsirup und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat vor dem Servieren mit dem Dressing anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.