

Krapfen in vielerlei Gestalt

Die Landwirtschaftskammer Steiermark schreibt unter anderen alljährlich Wettbewerbe zum Thema Allerheiligensriezel und Krapfen aus; Und der Erfolg der Preisträger(innen) zeigt die hohe Qualität der bäuerlichen traditionellen Backkunst. Beste Zutaten und ein großes Maß an persönlichem Einsatz bewirkt, dass alle Teilnehmer an diesen Wettbewerben mit hoher Qualität aufwarten können. Im abgelaufenen Jahr erreichte Eva Zach aus Fehring den Landes-sieg, zeitgerecht zum Fasching präsentieren wir ihr Krapfenrezept:

Faschingskrapfen von Eva Zach/Fehring

Zutaten:

1 kg Mehl
1 EL Salz
130 g Zucker
70 g Butter
70 g Germ
330 ml Milch
4 Eidotter
3 Eier
2 Pack. Vanillezucker
2 EL Schnaps oder Rum
Zitronenschale
Pflanzenöl oder
Schweineschmalz
zum Herausbacken

Zubereitung:

Einen kleinen Teil der Milch erwärmen und mit der Germ verrühren. Mehl mit Salz in der Schüssel vermengen, Germmilch dazugeben. Butter erhitzen. Milch, Schnaps oder Rum und Eidotter vermengen und zur warmen Butter gießen. Zucker dazu und handwarm erwärmen und zum Mehl gießen. Etwa fünf Minuten gut durchkneten lassen. Teig gut abschlagen und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde gehen lassen. Krapfen schleifen und nochmals gehen lassen (doppelte Größe). Bei niedriger Temperatur ausbacken lassen.

Krapfen als üppige Mehlspeise sind vor Beginn der Fastenzeit allseits beliebt und haben eine stark unterschiedliche regionale Ausprägung. Die Basis Germteig, Brandteig oder Schmarrenteig und die Zubereitungsart ermöglichen eine Vielzahl von Rezepten, süß oder pikant.

Herzkrapfen

4 Eier, 1 Prise Salz, 4 EL Milch und 100 g Mehl zu einem Schmarrenteig verrühren. Dann wird ein eigener Herzmodel aus Blech zuerst ins tiefe heiße Fett, dann in den Schmarrenteig und wieder ins heiße Fett getaucht und dort gebacken. Anschließend von der Form abstreifen und mit Staubzucker bestreuen. Eine typische Faschingspeise.

Almraunkerl

Sind zwar ein typisches Gebäck, das früher von Sennerinnen beim Almabtrieb im Ennstal an die Bevölkerung verteilt wurde, passt aber auch sehr gut in die Faschingszeit:

Zutaten:

1 kg Mehl
20 dag Butter
20 dag Zucker
¼ l saurer Rahm
Salz
Zimt
Fett zum Herausbacken

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten, rasten lassen und dünn auswalken. Mit einem Herzausstecher ausstechen, in heißem Fett herausbacken und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Schwarzbeerkrapfen

Teig:

60 dag Mehl (je zur Hälfte Roggen und Weizenmehl)
Salz
1 Ei
etwas Milch
Öl zum Herausbacken

Fülle:

Schwarzbeeren oder feste
Schwarzbeermarmelade
Topfen
Zucker, Zimt

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Ei, Salz und Milch einen geschmeidigen Teig kneten, auswalken und ca. 10 x 10 cm große Flecken schneiden. Schwarzbeeren, Topfen, Zucker und Zimt vermischen und 2 – 3 Esslöffel davon auf die Hälfte der Teigflecken mittig auflegen. Je einen zweiten Teigfleck darüberlegen, den Rand gut zusammendrücken und im heißen Fett herausbacken.



© LK-Danner

Massinger Fleischkrapfen, ein traditionelles Rezept aus Krieglach



wikimedia commons

Zutaten:

½ kg Weizenmehl
40 g Trockengerst oder
1 Würfel Frischgerst
¼ Liter Milch
1 EL Zucker
10 dag Butter
1 Prise Salz
Geselchtes und Schweins-
braten, fein würfelig
geschnitten
Salz, Piment, Pfeffer

Zubereitung:

Aus der Milch, dem Zucker und der Gerst ein Dampfl anrühren, gehen lassen, mit dem Mehl vermischen und den Gerstteig noch einmal gehen lassen. Das Fleisch mit Salz, Piment und Pfeffer abrühren. Den Krapfenteig ca. 1,5 cm dick auswalken, längliche Flecken schneiden und mit 1 EL der Fleischmasse füllen. Zusammenschlagen, Ränder gut zusammendrücken, gehen lassen und in schwimmendem Fett ausbacken. Die Krapfen ergeben gemeinsam mit Sauerkraut eine Hauptspeise.

Roggene Krapfen mit Steirerkäse

Zutaten für 4 Personen:

½ kg Roggenmehl
1 Ei
ca. ¼ l Wasser, Salz

Fülle:

¼ kg bröseliger Topfen
30 dag Steirerkäse
4 größere gekochte Erdäpfel
Schnittlauch
Salz
Butterschmalz zum
Herausbacken

Zubereitung:

Das Ei mit etwas Wasser zerquirlen, mit dem Mehl vermischen, fest kneten, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Den Teig zu einer Rolle formen, kleine Würfel schneiden und diese ganz dünn auswalken.

Gekochte Erdäpfel schälen und zerstampfen, salzen, dann mit fein geschnittenem Schnittlauch, Topfen, zerbröseltem Steirerkäse und Wasser zu einer weichen Masse gut vermischen.

Nicht zu viel von der Masse auf die Teigstücke geben, fest zusammendrücken, damit sie sich beim Backen nicht öffnen. Mit einem Krapfenrad kann der Rand gewellt geformt werden.

Die Krapfen knusprig braun in heißem Butterschmalz backen.

Gebackene Krapfen mit Schinken und Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

8 dag Butter
Salz
20 dag Mehl
½ TL Backpulver
2 Eier

Fülle:

15 dag Pilze frisch oder
getrocknet u. eingeweicht
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Thymianästchen
10 dag trockener Schinken
(z.B. Vulcanoschinken)
2 EL Öl

Zubereitung:

In einem Topf 0,2 l Wasser mit der Butter und etwas Salz aufkochen, das Mehl mit dem Backpulver mischen und in einem Schwung zu dem kochendem Wasser geben. Kräftig verrühren und solange weiter-rühren, bis sich ein fester Teigklumpen auf dem Topfboden gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben, nach dem Abkühlen die Eier unterschlagen. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühl stellen. Für die Fülle die Pilze zerkleinern, die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln, den Thymian abrebeln und fein hacken. Den Schinken in schmale Streifen schneiden, mit Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in heißem Öl andünsten. Die Pilze und den Thymian zugeben, salzen und pfeffern und solange weiterdünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Mit bemehlten Händen den Teig in acht gleich große Portionen teilen, flach drücken, etwas von der Füllung mittig darauf platzieren und zu einem Krapfen verschließen. Im Backofen bei 200°C auf Backpapier am Blech ca. 20 Minuten goldbraun backen, anfänglich mit kaltem Wasser bestreichen. Mit Salat servieren. ■

BUCHVORSTELLUNG

Das letzte Gericht

Was berühmte Menschen zum Schluss verspeist haben

Berühmte Persönlichkeiten und ihre letzten Mahlzeiten - diesem ungewöhnlichen Thema widmet sich der Autor auf besondere Weise. Er erzählt die finalen Lebensstunden und vor allem die letzte Mahlzeit - und liefert auch die entsprechenden Rezepte dazu. Ein kurioser Zugang zum Kochen mit geschichtlichem Hintergrund. Ob Marylin Monroe, Johann Wolfgang von Goethe oder Che Guevara - Persönlichkeiten aller Facetten finden sich mit ihrem „letzten Gericht“ in diesem Buch.

240 Seiten, € 18,-
ISBN 978-3-86124-731-9, Bebra Verlag, Berlin

