

Eierschwammerlkrapfen

Zubereitung:

Für die **Eierschwammerlkrapfen** Roggen und Weizenmehl mit etwas Salz vermischen. Butter und Wasser gemeinsam aufkochen lassen, über das Mehl schütten, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und diesen kühl rasten lassen.

Für die Fülle gehackte Zwiebel in Butterschmalz kurz anrösten, gut geputzte und klein geschnittene Eierschwammerln zugeben, bissfest dünsten und zum Schluss die in kleine Würfel geschnittenen Erdäpfel darunter heben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und Stücke von jeweils 2 cm Dicke davon abschneiden. Die Teigstücke mit einem Nudelwalker gut auswalken, die Hälfte jeder Teigplatte mit Fülle belegen, zusammenschlagen und an den Rändern festrücken.

Die so geformten Eierschwammerlkrapfen in heißem Pflanzenfett oder Butterschmalz schwimmend ausbacken und mit grünem Salat servieren.

Tipp:

Besonders g'schmackig gerät der dazu gereichte Salat, wenn man ihn mit knusprigen Grammeln oder gerösteten Sonnenblumenkernen bestreut.

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Jause

Region: Österreich , Salzburg

Eigenschaften: für Feinschmecker , vegetarisch

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Krapfenteig:

- 100 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter
- 1/16 l Wasser
- reichlich Pflanzenfett (oder Butterschmalz zum Ausbacken)

Für die Fülle:

- 1 Stück Zwiebel (fein gehackt)
- 2 EL Butterschmalz
- 300 g Eierschwammerl
- 100 g Erdäpfel (gekocht)
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 EL Petersilie (gehackt)