



Idrijski žlikrofi - Slowenische Teigtaschen

Idrija ist ein Kleinstädtchen in Slowenien und wartet mit einer eigenen Spezialität auf: Idrijski žlikrofi, sie sind als traditionelle Spezialität von der Europäischen Union geschützt (gemäß Amtsblatt der EU)

Speziell ist ihre Form, die einem zweizackigen Napoleon-Hut gleicht, und ihre Füllung aus Kartoffeln und angeröstetem Speck mit Zwiebel. Die žlikrofi werden in Slowenien manchmal als Beilage zu einem Ragoût serviert, oft aber Hauptgericht aufgetragen, begleitet von flüssiger und mit Kräutern gewürzter Butter. Zwischen den "Hutspitzen" wird eine Delle eingedrückt, darin sammelt sich beim Anrichten ebenfalls etwas flüssige Butter. Nicht unbedingt typisch, aber dazu schmeckt in Butter leicht gedünsteter Mönchsbart sehr gut.

Zutaten (2 Portionen)

180g	Pastateig von da
200g	Kartoffeln
50g	Guanciale (Speck)
40g	Zwiebel
1Tl	Majoran getrocknet
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1	kleiner Büschel Mönchsbart
30g	Tafelbutter
1/2Tl	Zitronensaft
	wenig Salz

Zubereitung

Kartoffeln zu Würfeln schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Guanciaie und Zwiebel fein hacken. Beides zusammen anrösten bis Zwiebel und Speck leicht bräunlich werden.

Kartoffeln abgiessen und zurück in die Pfanne geben, auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und unter Rütteln ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiss durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Zwiebel-Speck-Geröstel zugeben, mit Majoran, Muskatnuss und Pfeffer würzen und gut vermischen. Auskühlen lassen.

Fülle zwischen den Handflächen zu Kügelchen von ca. 1,5cm rollen.

Pastateig 1mm dick auswallen und zu 7,5cm breiten Bahnen zuschneiden.

Kügelchen im Abstand von 1cm am Rand der Teigbahn aufreihen. Den freien Teil der Teigbahn mit etwas Wasser befeuchten. Die Kügelchen in den Teig einrollen. Teigrolle mit dem Finger zwischen den Kügelchen flachdrücken und durchschneiden. Die Luft aus den roh geformten ?likrofi heraus streifen und die Teigränder mit dem Finger leicht festdrücken. ?likrofi mit dem Schluss nach unten aufstellen und mit dem Stiel einer Holzelle eine Delle in die Oberseite eindrücken (Siehe Bilder).

Wurzelteile vom Mönchsbart grosszügig wegschneiden. Verbleibende Stengel unter kalten Wasser abspülen und gut abtropfen lassen oder ausschwingen, danach in kurze Stücke schneiden. Mönchsbart in Tafelbutter dünsten und mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.

?likrofi in reichlich, leicht kochendem Salzwasser garen (ca. 8-9 Minuten). Mit einer Schaumkelle herausheben und auf dem Mönchsbart anrichten. Etwas Butter über die ?likrofi träufeln, damit sich in den Dellen kleine Seelein bilden.





Kartoffeln ausdampfen lassen









Žlikrofi mit Butterseelein