



Tiroler Schlutzkrapfen (Ravioli) mit Kräuterbutter und Rucola

Sie werden auch einfach "Schlutzer" genannt und sind den italienischen Ravioli ganz ähnlich. Sie sind meist etwas grösser als diese und werden aus einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl gemacht. Die Füllung kann aus Fleisch bestehen, aber auch aus Spinat gemischt mit "Topfen" (Quark). Letztere Variante ist vor allem im Südtirol beliebt. Angerichtet werden sie häufig einfach mit Kräutern gewürztem, flüssigem oder braunem Butter und Reibkäse.

Ungewohnt ist der hohe Anteil an Roggenmehl im Pasta-Teig. Ich muss gestehen, dass mich dies etwas skeptisch gemacht hat. Würde damit der Teig nicht etwas trocken, zäh oder bröselig? Im Gegenteil, die Hülle der Schlutzkrapfen war sehr geschmeidig und sehr gut im Biss, an den dicken, wie an den dünnen Stellen, al dente!

Der Name Schlutzkrapfen leitet sich vom im Tirol gebräuchlichen Wort "schlutzen" ab, was soviel wie gleiten oder rutschen bedeutet. Der Name passt, mit etwas Butter flutschen sie schon fast von selbst über die Zunge.

Angerichtet hab ich die "Schlutzen" mit einem einfachen Rucolasalat, nur mit Salz und Pfeffer, Olivenöl und Balsamico gewürzt.

Zutaten Teig (2 Portionen):

75g	Roggenmehl
60g	Weizenmehl
1	Ei
2El	Wasser
1El	Sonnenblumenöl
2g	Salz

Zutaten Füllung:

150g Spinat (gefroren)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60g Quark halbfett
Muskatnuss, Salz und Pfeffer
Bratbutter

Für den Finish:

50g Bratbutter
glatte Petersilie
30g geriebener Käse
(Parmesan, Sbrinz, oder Gruyère)

Mehle und Salz vermischen und kranzförmig auf die Arbeitsfläche geben. Das Ei mit Wasser und Öl vermischen und in die Mitte des Mehlkranzes geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Der Teig wird sehr zäh und zu Beginn auch sehr krümelig. Ein Teigspachtel hilft auslaufendes Ei und Teigkrümel wieder zusammenzuschieben.

Der Teig wird zunehmend zäher und härter, um Kraft zu sparen drückt man den Teig mit den Fingern und den Handballen flach, faltet ihn danach wieder zusammen und wiederholt dies ein paar Mal. Ist der Teig allzu zäh, benetzt man die Hände vor der weiteren Bearbeitung mit Wasser, dies genügt, um den Teig etwas weicher zu machen. Zum Schluss formt man mit nassen Händen eine Kugel und schlägt diese in Haushaltfolie ein. Der fertige Teig sollte mindestens eine Stunde eingepackt ruhen.

Derzeit die Füllung zubereiten:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem angetauten Spinat dünsten. Sobald der Spinat gar ist, diesen auf ein Rüstbrett geben und fein hacken, am besten mit einem Wiegenmesser.

Spinat mit dem Quark vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Pastateig bis zur zweitkleinsten Stufe ausrollen und auf einer mit Hartweizengriess bestäubten Arbeitsfläche auslegen. Rondellen von ca. 10cm ausstechen. Damit die Teighbahn beim Ausrollen schön in Form kommt, faltet man diese nach dem ersten Durchgang und dreht sie nochmals auf der grössten Stufe durch die Pastawalze. Dies wiederholt man, bis der Teig die gewünschte Form hat. Dabei wird der Teig auch schön geschmeidig

Füllung mit zwei Kaffeelöffeln auf die eine Hälfte der Rondellen drapieren, den Teigrand mit etwas Wasser befeuchten und die Krapfen zuklappen. Die Ränder etwas festdrücken.

Schlutzkrapfen ca. 6-7 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.

Nebenbei Bratbutter erhitzen und kleingehackte Petersilie zugeben, leicht salzen.

Schlutzkrapfen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und anrichten. Mit etwas Reibkäse bestreuen und die heisse Kräuterbutter darüber träufeln.



Der Quark hat sich geziert und wollte nicht aufs Gruppenfoto...





