



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

333,33333333 g Roggenmehl
0,3333333333 l Magermilch
(max. 0,5 %
Fettgehalt)
Salz
333,33333333 g Selchfleisch
Schmalz

Mein persönlicher Tipp

Für diese Krapfenfülle können auch
Fleisch- und Wurstanschnitte gut
verwertet werden.:

Eva Schiefer

Seminarbäuerin aus Sölk

Quellen:

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch

Roggene Fleischkrapfen

Zubereitung

- Mehl salzen und mit Flüssigkeit zu einem festen Teig kneten.
- Diesen eine halbe Stunde rasten lassen.
- Danach zu einer Rolle (ca. 6 cm Durchmesser) formen und ca. 4 cm dicke Scheiben abscheiden.
- Diese auf einem bemehlten Brett messerrückendick ausrollen und mit gekochtem geschnittenem Selchfleisch füllen.
- Teigenden zusammenfalten und gut festdrücken.
- Im heißen Schmalz schwimmend herausbacken.