

Spezialitads dal Grischun



HEIDIS KRAPPFEN

Als Vorspeise, Hauptmahlzeit oder als pikantes Gebäck

Zutaten (für 4 Portionen)

Füllmasse:

- 1 Maienfelder Doppelsalsiz oder eine andere Rohwurstspezialität
- 1 Zwiebel
- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Eßlöffel Tomatenpüree
- Salz, Pfeffer
- einige Thymianblättchen
- 250 g Kuchenteig
- Mehl
- 1 Ei

Teig:

- 350 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 Eier, 170 g Butter
- 1 bis 2 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)

Wenn Sie dieses Gericht als Hauptmahlzeit anbieten, einen Tomaten- oder Saisonsalat dazu servieren.

Zubereitung

(1 Stunde Vorbereitungszeit, 1 Stunde Zubereitungszeit)

Maienfelder Doppelsalsiz schälen und würfeln. Die Zwiebeln in der Bratpfanne mit wenig Öl andünsten und die Salsizwürfel dazugeben und beide Zutaten durchdünsten.

Hitze erhöhen, und gleichzeitig das gehackte Rindfleisch zugeben und anbraten. Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und Thymian beifügen und unter Wenden den Fleischsaft einkochen lassen. Vom Herd nehmen.

Zubereitung Teig

Das Mehl sieben und mit der Butter und dem Salz verreiben. Dann die Eier verquirlen und mit wenig Milchwasser unter den Teig arbeiten. Je nach Grösse der Eier noch etwas Flüssigkeit beifügen und den Teig gut durchkneten. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Kuchenteig auf bemehlter Arbeitsfläche auswallen und Rondellen ausschneiden (Ø ca. 12 cm). Die Fleischfüllung darauf verteilen und die Ränder mit Eiweiss bestreichen. Einmal überklappen und mit dem Gabelrücken andrücken. Mit Eigelb bepinseln und mit der Gabel einige Löcher einstechen.

In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen einschieben und ca. 15 Minuten backen. Heiss servieren.



SURSELVA



minipic