

Schlutzkrapfensuppe – ein Rezept von Herbert Hintner



Schlutzkrapfen sind eine klassische Nudelspezialität aus Tirol und Südtirol und am ehesten mit Ravioli zu vergleichen. Sie bestehen aus einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl und werden in Südtirol traditionell mit einer Füllung aus Topfen oder Ricotta, oft ergänzend mit Spinat, hergestellt.

Zutaten für 4 Personen:



Für den Schlutzkrapfen-Teig

150 g Roggenmehl
150 g Weizenmehl
1 Ei
1 El Sonnenblumenöl
50 ml Wasser und etwas Salz

Für die Füllung:

100 g Topfen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Suppe:

60 g Zwiebeln gewürfelt
1 Knoblauchzehe gewürfelt
1 EL Olivenöl
200 g Spinat geputzt
800 ml Gemüsesfond (s. [Basisrezept](#))
70 g Kartoffeln, gekochte
25 g Topfen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten

50 g aufgeschäumte Butter
25 g geriebener Parmesan

Tipps von Herbert Hintner:

- Schlutzkrapfen schmecken auch ohne Suppe sehr gut, einfach mit etwas aufgeschäumter brauner Butter, geriebenem Parmesan und geschnittenem Schnittlauch servieren.
- Früher war es bei den Bauern auch üblich aus den Resten eine sogenannte Schlutzeierspeise zuzubereiten. Hierzu die Schlutzkrapfen in einer Pfanne anrösten, Ei verquirlen, unterrühren und anbraten.
- Übrig gebliebene Schlutzkrapfen können Sie im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag in einer Antihalt-Pfanne anrösten

Zubereitung (circa 1,5 Stunden):



Für den Teig, alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten (dies können Sie auch mit einer Küchenmaschine machen). Anschließend den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Für die Füllung, den Topfen durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Teig in der Nudelmaschine (oder per Hand – hierfür den Teig etwas weniger fest zubereiten um ihn gut ausrollen zu können) dünn ausrollen und mit einem Metallring mit ca. 8 cm Durchmesser Kreise ausstechen.



Jeweils mit einem Löffel die Füllung darauf geben, den Teig über die Füllung zusammenklappen und an den Rändern andrücken. Die Schlutzkrapfen beliebig formen und kurz (circa 3 – 4 Minuten) in Salzwasser kochen.



Für die Suppe, die Zwiebel und den Knoblauch mit Olivenöl glasig anschwitzen, 150 g Spinat dazugeben und etwas dünsten. Mit Gemüsefond aufgießen, die gekochten Kartoffeln grob würfeln und dazugeben. Alles kräftig aufkochen lassen. Den restlichen Spinat und den Topfen zugeben und die Suppe im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.



Zum Anrichten, die Suppe auf 4 Teller verteilen, die gekochten Schlutzkrapfen hineinstellen, mit etwas zerlassener Butter begießen und den geriebenen Parmesan drüberstreuen
