

Pikante Hackfleischkrapfen

Rezept für 4 Personen

1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauch
1	Stk	Peperocini
1	Stk (1 cm)	Ingwer, frisch
300	g	Rindshackfleisch
1	TL	Currypulver
½	TL	Paprika, edelsüss
¼	TL	Paprika, scharf
1	dl	Weisswein
1	dl	Halbrahm
		Salz und Pfeffer
400	g	Blätterteig rechteckig
1	Stk	Eiweiss
1	Stk	Eigelb

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Peperocini der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

In einer heissen Bratpanne das Rindshackfleisch ohne Fettzugabe anbraten. Zwiebel, Peperocini und Ingwer begeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Häufig wenden. Den Curry & Paprika darüber streuen, kurz mitdünsten, dann mit dem Weisswein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Zuletzt den Halbrahm beifügen und die Hackfleischmasse noch so lange kochen lassen, bis alles dicklich gebunden ist. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen – auskühlen lassen.

Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Vierecke von 12 auf 12 cm schneiden. Die Teigländer mit wenig Eiweiss bestreichen. 2 Esslöffel der Fleischmasse in die Mitte des Teiges geben. Die Teigecken diagonal zueinander zusammenklappen. Die Ränder etwas einschlagen und mit einer Gabel festdrücken. Die Krapfen mit Eigelb bestreichen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Krapfen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Kleinere Krapfen können sehr gut als Apéro-Häppchen serviert werden. Kombiniert mit frischen Salaten ist das ein wunderbares Gericht. Die Krapfen schmecken auch kalt sehr gut.

Nährwert pro Portion

Kalorien	519
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiss	20 g
Fett	33 g