

Hüttenzauber **FÜRS FLACHLAND**

Ein Teller dieser kleinen Teigtaschen ist eine schöne Belohnung nach einer anstrengenden Wandertour. Hier zeigen wir, wie man diese Spezialität der Bergküche selbst macht

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER, FOTOS: VIVI D'ANGELO

*Auf der nächsten Seite:
Das perfekte Rezept für Einsteiger,
Schritt für Schritt erklärt*

A woman with her hair tied back, wearing a dark jacket, is smiling and holding a small bouquet of yellow and white flowers. She is standing in a vast field of similar flowers, which are in full bloom. The background is a soft-focus expanse of yellow and white, creating a bright and cheerful atmosphere.

UNSERE KÖCHIN *über Wein*

Unsere Familie hatte schon immer ein großes Interesse an Wein, und wir tauschen uns auch oft über Anbaugebiete und Winzer aus. In unserem Keller liegen rund 200 Positionen Wein, außerdem Champagner (den liebe ich besonders!), Winzersekt und Sherry – für ein Gasthaus unserer Größe gar nicht schlecht, finde ich. Nach dem Motto „Warum in die Ferne schweifen ...?“ haben wir unseren Schwerpunkt auf Deutschland, Österreich und Südtirol gelegt, dazu ein paar Weine aus Frankreich und Italien. Dabei bieten wir ein breites Spektrum, vom offenen Viertel bis zum Großen Gewächs – großen Wert legen wir bei allem auf die Qualität, nur so können wir unsere Gäste auch auf Dauer für Wein begeistern.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. www.oedenturm.de



Schlutzkrapfen MIT SPINAT UND KARTOFFELN

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer,
Zubereitungszeit: 1 Stunde
plus 1 Stunde Ruhezeit für den Teig,
Zutaten für 4 Personen*

TEIG

100g Roggenmehl,
100g Weizenmehl,
2 Eier,
3–4g Salz,
1 EL Öl

1 Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und mit den Knethaken verrühren. Zum Abschluss noch einmal mit den Händen kneten. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

FÜLLUNG

200g mehligkochende Kartoffeln,
100g frischer Blattspinat,
1 TL Butter,
250g Magerquark,
½ TL Salz,
frisch geriebene Muskatnuss
• **Spritzbeutel mit Lochtülle**

2 Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

3 Die groben Stängel vom Blattspinat entfernen, Blätter waschen und abtropfen lassen. Spinat fein schneiden

4 In einer Pfanne die Butter erwärmen und den Spinat darin andünsten, bis er zusammenfällt. Die in der Pfanne entstandene Flüssigkeit abgießen.

5 In einer Schüssel alle Zutaten mischen und mit Salz und Muskat abschmecken.

6 Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

FERTIGSTELLUNG

Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche,
1 verquirltes Eiweiß,
Salz,
100g Butter,
1 EL Schnittlauchröllchen,
6 EL geriebener Pecorino oder Bergkäse
• **evtl. Nudelmaschine**
• **Ausstecher (5 cm Durchmesser)**

7 Für die Schlutzkrapfen den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu möglichst dünnen (1–2 mm dick), etwa 6 cm breiten Teigbahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben.

8 Die Teigbahnen mit verquirltem Eiweiß bestreichen, damit sie später gut zusammenkleben.

9 Mit dem Ausstecher die Nudelbahnen markieren, so nutzt man den Teig optimal aus.

10 Mit dem Spritzbeutel die Füllung in die Mitte der markierten Kreise setzen.

11 Kreise mit dem Ausstecher ausstechen und diese zu Halbmonden zusammenklappen. Die Ränder ohne Luftblasen verschließen, fest zusammendrücken.

12 Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis die Molke leicht nussig braun wird.

13 Die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser (10g Salz auf 1 Liter Kochwasser) 2 Minuten bissfest garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in der Butter schwenken. Mit Salz würzen.

14 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen und Käse bestreut servieren.

Weintipps aus dem „Gasthaus Am Ödenturm“:

Dazu passen frische, leicht buttrige und angenehm zu trinkende Weißweine wie der 2017er Chardonnay St. Stephan Grande Réserve vom Weingut Uli Metzger, Pfalz, oder der 2017er Weißburgunder Brennfleck von Hugo Brennfleck, Franken. **||**