



Gemüsekrapfen

Berechnet für 5 Personen

185 g Brandteig:
-0.5 dl Wasser
-20 g Butter
-1.25 g Salz
-Muskat
-50 g Mehl
-65g Vollei

550 g Kartoffeln
1 kleine Karotte
1 kleine Pfälzer-
karotte
1 kleine Zucchetti
2 EL gehackte Petersilie
Muskat
Salz
Öl zum Frittieren
z.B. Erdnussöl

Wasser, Butter und die Gewürze aufkochen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Das Mehl im Sturz begeben und mit einem Holzspachtel glatrühren. Auf dem Herd den Teig abrühren bis er sich vom Pfannenboden löst.

Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier eines nach dem andern unter starkem Rühren unter den Teig arbeiten.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weich sieden.

Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen, durch ein Passevite passieren.

Kartoffelmasse mit dem Brandteig vermischen.

Die Karotte, Pfälzerkarotte und die Zucchetti mit der Röstiraffel reiben und salzen.

Das Gemüse ca. 15 Minuten ziehen lassen und anschliessend gut ausdrücken.

Das Gemüse ebenfalls mit der gehackten Petersilie zu der Kartoffelmasse geben, und abschmecken.

Mit zwei Esslöffel Klösschen formen und im Öl frittieren.

So kann man die Krapfen zum Beispiel zu einem Salatteller servieren.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam