

## Pongauer Fleischkrapfen

### Zutaten für ca. 10 Portionen:

250 g Roggenmehl, 2 große Esslöffel Butter,  
250 g Weizenmehl glatt, 250 ml heißes Wasser  
Aus den ganzen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten.

#### Zutaten für die Fülle:

0,5 kg Schopf geräuchert und gekocht \*  
0,5 kg Schulter oder 0,5 kg Selchroller (Kassler) die ganzen Zutaten  
fein schneiden oder faschieren  
\* 1 bis 2 gekochte Kartoffeln \* Knoblauch \* 125 ml Rindsuppe \*  
Salz \* Pfeffer

### Zubereitung:

Zuerst das Fleisch kochen. In der Zwischenzeit bereitet ihr den Teig zu.  
Alle Zutaten miteinander vermengen.  
Das Fleisch abkühlen lassen und die restlichen Zutaten für die Fülle  
beimengen.

Aus dem Teig eine Rolle formen, davon 3 cm dicke Stücke  
abschneiden und messerrückendick ausrollen, so dass ein Kreis entsteht.

1 großen Esslöffel Fülle drauf und die Teigländer zusammen drücken.  
Danach die Ränder mit einer Gabel andrücken.  
Die Krapfen im heißem Fett 180 bis 190 Grad schwimmend herausbacken.  
Dazu empfehlen wir euch Sauerkraut.

**Kleiner Tipp:** Die Krapfen schmecken auch ohne Fülle sehr gut zum Sauerkraut.



*Gutes Gelingen!*

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet eure Fleischkrapfen zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

