



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Salzburger Gerichte

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:**

.....

**Verfasst von:** Hotel Bad Gastein

.....

## Zutaten

### Teig

750 ML      lauwarmes Wasser

.....

2 EL         Butter

.....

1 TL         Salz

.....

1 KG         Roggenmehl

.....

2 EL         Weizenmehl

.....

1 KG         Butterschmalz zum Frittieren

.....

### Füllung

---

1,5 KG      geräucherter Selchschopf

---

200 G      Speck

---

2          Zwiebel

---

9          gekochte, mehlig-e Erdäpfel

---

Petersilie und Majoran

---

Salz

---

## Zubereitung

1. Das Wasser mit der Butter zum Kochen bringen und das Salz hinzufügen.
  2. Die beiden Mehlsorten in die Schüssel geben, das kochende Butter-Wasser-Salz-Gemisch zufügen, und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
  3. Den Teig dünn ausrollen, große Kreise ausstechen und die Kreise am Rand mit Wasser bestreichen.
  4. Teig-Kreis nehmen, etwas Füllung in die Mitte geben und zu einem Halbkreis zusammenfallen.
  5. Die Ränder fest zusammendrücken, damit beim Frittieren der Inhalt im Teig bleibt.
  6. Die gefüllten Taschen im heißen Butterschmalz frittieren.
1. Das Fleisch, den Speck die Erdäpfel und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, zusammen mischen und anrösten.
  2. Die frisch gehackte Petersilie beimengen, und die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
  3. Masse auskühlen lassen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen." Genießen Sie [Kulinarik aus Gastein](#), garantiert regional!

Fleischkrapfen mit herzhaftem Sauerkraut servieren.