



Patrick Raaß

GERICHT HEIDELBERGER HÜTTE SCHLUTZKRAPFEN MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND PAZNAUNER BERGKÄSE

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Teig für die Schlutzkrapfen

150 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
1 Ei
50–60 ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl
Salz

Füllung der Schlutzkrapfen

150 g Spinat, blanchiert
50 g Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter, gebräunt
100 g Kartoffeln, gekocht und
passiert
50 g Crème fraîche
Minze, Petersilie
Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Kürbis süß-sauer

200 g Kürbis (vorzugsweise
Muskatkürbis)
½ Knoblauchzehe
30 g brauner Zucker
50 g Weißweinessig
60 g Wasser
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
1 TL Senfsaat
10 schwarze Pfefferkörner
Salz

Tipp von Patrick Raaß:

Paznauner Bergkäse gerieben
– Braune Butter – Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Teig für die Schlutzkrapfen

Roggen- und Weizenmehl miteinander mischen. Ei, lauwarmes Wasser, Prise Salz und Öl verquirlen, zur Mehlmischung geben und von der Mitte nach außen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zügig weiterverarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem glatten Ausstecher etwa 7 cm große Kreise ausstechen. Die Füllung mittig aufsetzen, den Rand leicht mit Wasser befeuchten und die Teigkreise zu halbmondförmigen Schlutzkrapfen formen. Die Schlutzkrapfen in leicht siedendem Salzwasser 3–4 Minuten garen.

Füllung der Schlutzkrapfen

Den blanchierten Spinat fein hacken. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Den Spinat zugeben und kurz mitdünsten, anschließend etwas abkühlen lassen. Danach die passierten Kartoffeln, Crème fraîche, Minze und Petersilie untermischen. Die Füllung mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kürbis süß-sauer

Den Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißweinessig ablöschen. Wasser und Gewürze zugeben und den Sud aufkochen. Nach etwa 20 Minuten Ziehzeit den Kürbis in den Sud geben und ca. 9 Minuten bissfest kochen. Anschließend den Kürbis abseihen.

Anrichten

Die Schlutzkrapfen mit brauner Butter übergießen, mit dem süß-sauren Kürbis anrichten und mit geriebenem Paznauner Bergkäse bestreuen. Zum Abschluss mit Schnittlauch vollenden.

Tipp von Patrick Raaß: Ein paar Tropfen Kürbiskern- oder Schnittlauchöl geben den Schlutzkrapfen zusätzliche Tiefe.

Unser Hüttenwirt Loisl ist bekannt dafür, dass er das beste Steirische Kernöl hat.



Patrick Raaß

DISH HEIDELBERGER HÜTTE LODGE SCHLUTZKRAPFEN WITH SWEET-AND-SOUR PUMPKIN AND PAZNAUN MOUNTAIN CHEESE

Recipe for 4 people

INGREDIENTS

Dough for the Schlutzkrapfen

150 g rye flour
100 g wheat flour
1 egg
50–60 ml lukewarm water
1 tbsp oil
salt

Filling for the Schlutzkrapfen

150 g spinach, blanched
50 g onion
½ garlic clove
1 tbsp butter, browned
100 g potatoes, cooked and
mashed
50 g crème fraîche
mint, parsley
salt, white pepper, nutmeg

Sweet-and-sour pumpkin

200 g pumpkin (preferably
muscat pumpkin)
½ garlic clove
30 g brown sugar
50 g white wine vinegar
60 g water
1 clove
1 bay leaf
1 tsp mustard seeds
10 black peppercorns
salt

Tip from Patrick Raaß:

grated Paznaun mountain
cheese – brown butter – chives

PREPARATION

Dough for the Schlutzkrapfen

Mix the rye and wheat flour. Whisk together the egg, lukewarm water, a pinch of salt and oil, then add to the flour mixture and knead from the centre outwards into a smooth dough. Cover and leave to rest for 30 minutes.

After resting, roll the dough out thinly using a pasta machine and continue working quickly to prevent it from drying out. Cut out circles of approx. 7 cm using a plain cutter. Place the filling in the centre, lightly moisten the edges with water and fold into half-moon shaped dumplings. Cook the Schlutzkrapfen in gently simmering salted water for 3–4 minutes.

Filling

Finely chop the blanched spinach. Finely chop the onion and garlic and sauté in butter until translucent. Add the spinach and briefly sauté, then allow to cool slightly. Mix in the mashed potatoes, crème fraîche, mint and parsley. Season with salt, white pepper and nutmeg.

Sweet-and-sour pumpkin

Cut the pumpkin into 1 cm cubes and slice the garlic. Caramelize the sugar in a saucepan, then deglaze with white wine vinegar. Add the water and spices and bring to the boil. After approx. 20 minutes of infusing, add the pumpkin and cook for about 9 minutes until tender but still firm to the bite. Drain the pumpkin.

To serve

Pour brown butter over the Schlutzkrapfen, arrange with the sweet-and-sour pumpkin and sprinkle with grated Paznaun mountain cheese. Finish with chives.

Tip from Patrick Raaß: A few drops of pumpkin seed oil or chive oil add extra depth to the dish.

Our lodge host Lois is known for having the best Styrian pumpkin seed oil.