

# Hackfleischkrapfen mit Blätterteig



**Diese Krapfen aus Blätterteig sind mit Hackfleisch gefüllt, werden goldbraun gebacken und schmecken am allerbesten in Begleitung eines frischen Salats.**

Blätterteigkrapfen bieten unzählige Variationsmöglichkeiten – sie können mit Gemüse, Käse oder Fleisch zubereitet werden. Für dieses Rezept verwenden wir eine Mischung aus Rinds- und Schweinehack und aromatisieren diese mit Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli, Weisswein und Petersilie. Die Blätterteigtaschen werden meist als Hauptmahlzeit serviert, schmecken in kleinere Portionen aufgeteilt aber auch zum Apéro super.

**Bemerkung fürs Formen:** Der Teig muss zum Schluss mit Hackfleisch gefüllt und gut verschlossen sein, damit nichts ausläuft. Wie man das ganz genau macht oder welche Form die Krapfen schliesslich haben, ist nicht so wichtig – trotzdem habe ich versucht, das Formen bei der Zubereitung möglichst verständlich zu erklären.

**Tipp:** Damit die Füllung nicht ausläuft, müssen die Teigränder gut verschlossen werden. Etwas Wasser hilft, damit der Teig gut zusammenklebt.

- 2 EL neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 mittelgrosse Karotte, klein gewürfelt
- 10 g Butter
- 600 g Hackfleisch (Rind oder Rind und Schwein gemischt), z.B. von IP-SUISSE
- 2 ½ EL Mehl
- 1,7 dl Weisswein
- 1 ¼ TL Salz
- Pfeffer
- 2 TL Paprika
- Wenig Muskatnuss
- 1 ½ dl Halbrahm
- 3 EL frische gehackte Petersilie
- 600–800 g rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 Eigelb

1. Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind, Karottenwürfel begeben, kurz mitdünsten.
2. 10 g Butter in der Mischung schmelzen, danach das Hackfleisch zugeben und kurz anbraten.

3. Mehl unterrühren, eine Minute mitdünsten, mit Weisswein ablöschen. Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss begeben und so lange köcheln lassen, bis der Weisswein fast vollständig verdampft ist.
4. Halbrahm dazu leeren, kurz einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Petersilie einrühren, Mischung abschmecken und auskühlen lassen.
5. Teigblätter so vor sich auslegen, dass sie nachher gut der Länge nach in der Mitte zusammengeklappt werden können. Die gesamte Menge Blätterteig sollte zum Schluss 6–8 Krapfen ergeben.
6. Auf der einen Längsseite des Teigs die Füllung in regelmässigen Abständen als einzelne Häufchen platzieren, Teig rund um die Häufchen mit Wasser bepinseln, damit die Ränder nachher gut zusammenkleben. Die leere Teighälfte über die andere Hälfte mit der Füllung legen, sodass die Hackfleisch-Häufchen von Teig umhüllt sind. In Vierecke schneiden, Ränder mithilfe einer Gabel gut verschliessen.
7. Eigelb mit 2 Schluck Wasser verquirlen, Krapfen damit bepinseln, mit einer Gabel Löcher in die Oberflächen stechen.
8. In der unteren Ofenmitte des auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens 16–18 Minuten backen. Dazu passt ein frischer Salat.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde, inklusive Backen**

**Maienfelder Pinot  
Noir AOC  
Graubünden**

Purpurrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Waldbeeren. Im Gaumen wirkt er breit und aromatisch, lang anhaltend im Abgang.

Jetzt im Weinshop  
ansehen

