

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild



Pongauer Wildkrapfen (Wildfleisch Krapfen auf Stöcklkraut)

Rezept von: *Christine Kaswurm, Gasthof zum Kaswurm, Radstadt*

Die Zutaten:

für den Teig:

500 g. Mehl (250 g. Roggenmehl, 250 g. Weizenmehl)

Salz, 2 Eßl. Butter, gut 1/4 l Heißes Wasser

für die Fülle:

500 g. gekochtes Wildfleisch vom Träger (Hals) Schulter oder Blatt vom Reh, Hirsch oder Gams

500 g. geselchten Schopf (Schweinefleisch)

50 g. Speck zum Anrösten

1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch

Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Thymian, Rosmarin

Den Teig zubereiten:

Gesiebtetes Mehl in eine Schüssel geben, salzen und 2 Eßl. Butter dazu geben. Siedend heißes Wasser darüber geben, rasch einen geschmeidigen Teig bereiten und ein wenig durchkneten. Den Teig nun dünn ausrollen, Quadrate schneiden, mit der ausgekühlten Fülle belegen, zu Dreiecken falten und gut verschließen. Manchmal werden die Fleischkräpfen auch ausgestochen und zusammengelegt.

Den Selchspeck auslassen, die fein geschnittene Zwiebel und den fein geschnittenen Knoblauch darin anrösten. Das fein geschnittenen (oder faschierte) Wildfleisch und das Geselchte darunter mischen, anrösten und mit Petersilie, den anderen Würzkräutern, Salz und Pfeffer zu einer schmackhaft gewürzten Fülle bereiten.

Im heißen Fett schwimmend ausbacken und mit Stöcklkraut oder Salat servieren.

