

Kräpfli

6 Personen ca 30 Kräpfli

500 gr. Kuchenteig

500 gr. Hackfleisch

100 gr. Speckwürfeli

Essiggurken klein geschnitten

200gr. gek.Rübli in kleine Würfeli geschnitten

1 kleine Zwiebel ganz fein geschnitten

1 Ei mit wenig Kaffeerahm schlagen

Pfeffer, Salz, Paprika



Hackfleisch anbraten, Speckwürfeli mit Zwiebeln anbraten, mischen.

Essiggurken, Rübli, beifügen

Ei mit Kaffeerahme beifügen, so dass die Masse aber nicht flüssig wird.

Auskalten lassen.

Kuchenteig auswallen und Rondelle ausstechen, ca 10cm Durchmesser

Fleischmasse in Mitte geben, Rand der Rondelle mit Ei bepinseln und Rand auf Rand überschlagen, mit Gabel andrücken, mit Ei bestreichen, ½ Std backen ca 180°

Dazu eine Tomatensauce mit wenn möglich frischen Tomaten, Basilikum, Petersilie servieren.

Bei guten Essern hilft noch ein Gemüse wie Bohnen, Kürbis, Salzkartoffeln den Hunger stillen.