

Hackfleisch - Blätterteig Krapfen mit Curry

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, „Spicy“ zu Fingerfood, als Snack oder zum Apperitiv

Zutaten

- Für die Krapfen:
- 400 g T. K. Blätterteig, aufgetaut
- 1 Eiweiss mit 1 Tl Wasser verklappert
- 1 Eigelb, mit 1 Tl Sahne verklappert
- Für die Füllung:
- 300 g gewolfes Rindfleisch / Tatarfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 El Currypulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und etwas dünner rollen.

Schritt3

Beliebig große, runde Plätzchen ausstechen und die Ränder mit dem verklappertem Eiweiß bestreichen.

Schritt4

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

In einer großen Stielpfanne oder auch Bratentopf das zerbröselte Rindfleisch bei großer Hitze anbraten, absteifen lassen.

Schritt7

Dabei ständig rühren, Knoblauch, Zwiebeln und Chili mit anbraten. Kurz das Curry mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Völlig einkochen lassen, dann die Sahne aufgießen.

Schritt8

Weiter dicklich einkochen lassen, salzen, nachschmecken, abkühlen lassen.

Schritt9

Nunmehr, je nach Größe der Krapfen die Füllung in die Mitte des Teiges geben und ein weiteres Plätzchen darüber setzen.

Schritt10

Die Ränder mit einer Tischgabel fest drücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen.

Schritt11

Nunmehr die Eigelb - Sahnemischung mit einem Küchenpinsel dünn darüber streichen.

Schritt12

Bei 200 ° C auf der untersten Schiene des Backofens ca. 20 min. backen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Noch warm servieren, dazu schmeckt mir Tzaziki oder der Gekonntgekocht Frischkäse - Dip.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-blaetterteig-krapfen-mit-curry/>