



Pikant-Spicy Hackfleisch Krapfen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Zum Stehempfang oder als kleiner Snack zum Glas Bier oder Wein

Zutaten

- 400 g Blätterteig aus dem Supermarkt
- 300 g Rindfleischhack
- 1 El Pflanzenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 100ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 1 El Currypulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zunächst den Blätterteig auslegen, ev. etwas dünner überrollen.

Schritt3

Etwa 8 cm große, runde Plättchen ausstechen (Oder beliebig groß)

Schritt4

und auf das flache, gefettete Backblech legen.

Schritt5

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, den Ingwer fein reiben, Eigelb und Eiweiß verklappern.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Peperoni glasig anschwitzen, dann die Herdplatte auf größte Stufe hochfahren. Nach und nach das Gehackte dazu geben, anbraten, Farbe nehmen lassen. Den Curry darüber stäuben, den Ingwer dazu geben, kurz mit anschwitzen.

Schritt8

Mit dem Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt9

Dann folgt die Sahne, ebenfalls reduzieren, "dicklich" einkochen, nachschmecken.

Schritt10

Nur die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und die Füllung in die Mitte setzen. Ein zweites Teigblatt darüber geben und mit einer Tischgabel rund herum gut andrücken.

Schritt11

Die Krapfen mit dem verklappertem Eigelb bestreichen und 20 min. auf der mittleren Schiene goldgelb heraus backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Heiß, bzw. lauwarm servieren, dazu schmeckt mir mein Feigen - Senf Chutney mit frischem Thymian.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikant-spicy-hackfleisch-krapfen/>