



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



## Zederhauser Fleischkrapfen

Diese deftige Spezialität wird in der ganzen Tauernregion zubereitet und in der Regel mit Sauerkraut oder auch Speck-Krautsalat serviert.



Im Folgenden ein bewährtes Rezept der gebürtigen Lungauerin *Anni Lemberger*, die heute in *Moosdorf im Innviertel* lebt.

Die Rezepte sind im Prinzip überall sehr ähnlich und doch für die jeweilige Region typisch. Der Geschmack ist in jeder Variation einzigartig.

Die Zederhauser Bauern, die in den 50/60/und 70er Jahren ja richtige "Kraftlackeln" sein mussten



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

in Anbetracht der schweren körperlichen Arbeit, haben mit den Kalorien noch einmal "nachgebessert". Die Krapfen wurden mit den Händen "aufgrissn" und mit zerlassener Butter, Zucker und „säbabrennt´n“ Hochprozentigem getränkt.

\_\_STEADY\_PAYWALL\_\_

Germteig:

1/2 kg Weizenmehl T700, 1 Würfel Germ, 15g Salz, 20g Zucker, 2 Eier, 30g weiche Butter, 1/4l lauwarme Milch, 1 Stamperl Korn (geschmacksneutraler Alkohol - ich habe Weinbrand genommen)

Fülle:

75 dag Geselchtes (habe ich mit Speck gemischt) feinkwürfelig geschnitten (nicht faschiert), 1 Msp. gemahlener Kümmel, gehackte Petersilie, 3 kleine Schalotten, etwas Knoblauch (habe Knoblauchpaste genommen) mit 50g zergangener Butter vermischt.

Zubereitung:

Germteig zubereiten (gut abschlagen) 45min gehen lassen. Eine Rolle formen, ca. 50-55g Teigstücke abschneiden, Kugeln schleifen. Die Kugeln ziehen und mit 2 EL Fülle bestreichen. vorsichtig zusammendrücken und leicht rollen. 15 min gehen lassen.

Währenddessen das Fett auf 150-160 Grad erhitzen . Die aufgegangenen Krapfen vorsichtig mit einem Brett auf ca. 1-1,5 cm zusammendrücken (sonst kippen sie im Fett). Mit Deckel auf jeder Seite 3-4 Minuten zugedeckt backen lassen.



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Abtropfen und mit Sauerkraut servieren. Gutes Gelingen.

*Infos:*

[Ennstaler Fleischkräpfen >](#)

[Pongauer Fleischkräpfen >](#)