



Тирольские крауткрапфены

Tiroler Krautkrapfen

Если спросить Google, то он уверен, что **Krapfen** – это пухлые немецкие пончики с начинкой. Но крауткрапфены больше похожи на наши вареники! И можно было бы поставить между ними знак равенства, если бы не... Впрочем, попробуйте приготовить крауткрапфены и сами все поймете.

P. S. Конечно, можно и отварить крауткрапфены как обычные вареники, однако тогда они много потеряют во вкусе и в итоге вы можете пожалеть о времени, затраченном на их приготовление.

Комментарии и советы:

- ▶ Обжаривать крапфены можно на сливочном или топленом масле.
- ▶ Крапфены можно заморозить впрок. В этом случае обжаривайте их на среднем огне, чтобы начинка успела прогреться.
- ▶ Другие австрийские источники подразумевают под *Tiroler Kraut-*

krapfen рулет из аналогичного теста с аналогичной начинкой, нарезанный ломтиками и обжаренный.

Вам понадобится (на 28–30 штук):

Тесто:

- ✓ мука – 300 г,
- ✓ яйца – 3 шт.,
- ✓ растительное масло – 1 ст. л.,
- ✓ соль – щепотка,
- ✓ вода – по необходимости

Начинка:

- ✓ квашеная капуста – 500 г,
- ✓ бекон – 150 г,
- ✓ репчатый лук – 1 шт.,
- ✓ сливочное масло – 70 г + 50 г,
- ✓ соль – по вкусу,
- ✓ перец – по вкусу

Приготовление:

1 Начните с теста. Муку просейте через сито, насыпьте горкой на стол и сделайте в центре углубление. Разбейте туда яйца, добавьте соль и растительное масло. Аккуратно замесите тесто, при необходимости добавьте воду. Тесто должно получиться мягким, эластичным и не липнущим к рукам.

Если все же переборщили с водой, то добавьте немного муки и вымесите тесто еще раз.

Затем положите тесто в чистую миску и оставьте его отдыхать примерно на час.





4



4а



5

2 Теперь займитесь начинкой. Бекон нарежьте мелкими кубиками (или пластинками). Луковицу очистите от шелухи и мелко нарежьте. Обжарьте бекон с луком на сливочном масле.

3 Добавьте капусту, посолите, поперчите и тушите под крышкой на среднем огне 15 минут. Готовую начинку снимите с огня и дайте ей остыть.

4 Тонко раскатайте тесто (толщиной около 2–3 мм). Растопите в мисочке сливочное масло. Приступаем к лепке крапфенов. Возможны такие варианты: или лепить вручную (ближе к традиционному способу), или использовать пельменницу.

4а Если предпочитаете ручную лепку, то воспользуйтесь советом из первоисточника: тесто разделите пополам, одну часть смажьте

сливочным маслом, распределите капустную начинку небольшими горками на расстоянии около 5 см друг от друга, накройте вторым пластом теста, хорошенько прижмите пространство между горками начинки и разрежьте ножом или резаком для теста на отдельные «варенички».

Если вы используете пельменницу, то вырежьте с ее помощью кружочки из теста. Каждый кружочек слегка растяните руками, смажьте растопленным сливочным маслом с помощью кисточки. Выложите начинку в центр кружка и, придерживая края теста, сформируйте крапфен.

Проверьте, хорошо ли склеились края! В противном случае во время приготовления начинка вытечет.

5 Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте крапфены с двух сторон на несильном огне. **Внимание:** они должны лишь слегка подрумяниться! Рекомендую подавать Tiroler Krautkrapfen горячими с небольшим количеством сливочного масла и остатками начинки. Впрочем, и в остывшем виде они очень даже ничего.

По материалам www.vinegrette.ru
Источник: Tiroler Bäuerinnen kochen

Салон для собак
«Валерия»
Мы преобразим вашего питомца, сделав его красивым и счастливым

- купание / сушка
- стрижка
- вычесывание
- тримминг
- средства по уходу по типу шерсти
- оформление когтей
- обработка ушей

1200 Вена, Salzachstraße 11
Тел.: 0676/731 00 81

VIENNA TOURS
Ваш русскоязычный гид в Австрии

- Экскурсии по Вене, Австрии и странам ЕС
- Трансферы по Австрии и в страны ЕС
- Консультация по вопросам недвижимости: покупка и аренда домов, квартир
- Доставка и перегон автомобилей по Европе

Тел.: +43 676 844 34 22 00

ДЛЯ ТЕХ, КТО ВЫБИРАЕТ ЛУЧШИХ

HAARCHITEKTUR САЛОН
Elena Markisa

- 4 номинации Hairdressing Award 2010
- Hairstyling • Make-up
- вечерние и свадебные прически • ОРМ-маникюр

HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)
Тел.: +43 (0)1 205 200, www.haararchitektur.com

A&M Goldschmiede

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка ЗОЛОТЫХ и серебряных ИЗДЕЛИЙ

Единственный русскоговорящий мастер Ювелирного дела в Вене со стажем более 35-ти лет

www.a-m-gold.at
+43 1 5267 926
+43 676 844 341 202
Westbahnstrasse 26
1070 Wien