

Informationen zur Sendung vom 15.07.2025

Kartoffel-Lauch-Krapfen mit Frischkäse-Dipp

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Personen)

Brandteig

125 g Weizenmehl (405er)
250 g Vollmilch
65 g Butter
200 g Eier (ca. 4 Stück Größe M)
Geriebene Muskatnuss
Prise Salz

Senf-Frischkäse-Dipp

125 g Frischkäse
200 g griechischer Joghurt
1 EL körniger Senf
Optional: 1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Kartoffelmasse

750 g Kartoffeln
100 g geriebenen Bergkäse
3 Stück Frühlingslauch
1 Eigelb
Salz

Außerdem

Etwas Salat zum Garnieren

Zubereitung

Zunächst den Dipp anrühren, damit er etwas durchziehen kann. Dafür den Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Senf und Joghurt glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Knoblauch würzen. Den Knoblauch unter die Sauce heben und anschließend den Dipp in eine Schüssel oder Portionsschälchen umfüllen.

Der Brandteig wird so zubereitet, wie das für die Windbeutel im letzten Rezept beschrieben wurde. Allerdings tausche ich für die Kartoffelkrapfen das Kokosfett durch Butter aus und ersetze das Wasser durch Vollmilch. Der Brandteig bleibt dann vorerst in der Schüssel und wird bis zur Weiterverarbeitung zur Seite gestellt.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen. Das Wasser gründlich abgießen. Damit die Flüssigkeit verdampfen kann, das Gemüse auf einem Blech ausbreiten. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Salz und Muskat würzen und ein Eigelb zugeben. Alles sorgfältig verrühren und dem Brandteig unterheben.

Das Zwiebellauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Käse in die Kartoffel-Brandteigmasse rühren.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech dünn mit Mehl bestäuben. Mit zwei Esslöffeln Kartoffelnocken abdrehen und nicht zu dicht nebeneinander auf dem Blech platzieren. Am Anfang der Backzeit ein wenig Wasser auf den Boden des Ofens schütten und Dampf erzeugen. Für circa 25 Minuten goldbraun backen.

Anrichten

Die Krapfen auf Portionstellern verteilen und dazu jeweils eine kleine Schale mit Frischkäse-Senf-Dipp reichen.

Informationen zur Sendung vom 15.07.2025

Kartoffel-Lauch-Krapfen mit Frischkäse-Dipp

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

So kann man variieren

Wer mag, kann die Krapfen auch frittieren. In dem Fall sollte man das Gemüse sehr klein schneiden und die Krapfen mit zwei Kaffeelöffeln abstechen. Ohne Beigaben – nur Kartoffelmasse und circa $\frac{1}{3}$ Brandteig dazu – diese Zubereitung nennt sich Pommes Dauphine. Es handelt sich um eine Kartoffelbeilage, die bis in die 70er Jahre ein beliebter Küchenklassikern war und auf Speisekarten einen festen Platz einnahm.

Wer Lauchröllchen und Bergkäse nicht mag, kann Kochschinkenwürfel oder getrocknete Tomatenstücke unterziehen.

Auch Parmesankäse und Oregano passen gut. Beide Zutaten geben dem Gebäck einen italienischen Touch. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt – erlaubt ist das, was schmeckt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!