

Hochfügen, Tirol/Österreich

Zweierlei Zillertaler Krapfen



Das Hotel Lamark zählt zu den besten Gourmetadressen im österreichischen Skigebiet Hochfügen. Maßgeblich verantwortlich dafür ist Küchenchef Alexander Fankhauser. Der bekannte TV- und Haubenkoch serviert in seinem Betrieb auf 1.500 Metern eine Kombination aus modernen Kreationen und Tiroler Traditionsgerichten. Und so kommt auch sein Tipp für die Adventszeit aus der Heimat: „Ob süß oder deftig - an Zillertaler

Krapfen führt zu Weihnachten kein Weg vorbei“, so der gebürtige Hochfügener. Die Rezepte für die kleinen Teigtaschen werden oft über viele Generation weitergetragen und fallen daher ganz unterschiedlich aus. Für sein Krapfen-Zweierlei mischt Fankhauser eine Füllung aus geriebenen Kartoffeln, Sauerrahm und Bröseltopfen zusammen. Einen Teil verfeinert er mit Rübekraut und kreiert so gleich zwei Variationen seiner weihnachtlichen Leibspeise. www.hochfuegenski.com

Foto (download): Fernsehkoch und Buchautor Alexander Fankhauser empfiehlt zur Weihnachtszeit Zillertaler Krapfen aus seiner Hochfügener Heimat. Bildnachweis: Gregor Hartl

Zweierlei Zillertaler Krapfen

(für 4 Portionen, Dauer: ca. 40 Minuten)

Zutaten:

250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
Wasser
1 Ei
6 speckige Kartoffeln, gekocht
3 EL Sauerrahm
250 g Bröseltopfen
2 kleine Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
200 g Rübekraut (in der Lake)
Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Für den Teig Roggen- und Weizenmehl vermischen und mit lauwarmen Wasser, Ei sowie einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. In Folie ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Sauerrahm, Bröseltopfen sowie frisch geschnittenem Schnittlauch gut vermischen. Die Masse in zwei Hälften teilen und eine davon mit dem grob geschnittenen Rübekraut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und die Füllung darauf setzen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und halbrund ausstechen. Abschließend in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Weitere Auskünfte für die Medien

Skiliftgesellschaft Hochfügen GmbH

Viktoria Gruber, Leitung Marketing und Kommunikation v.gruber@hochfuenski.com

Sennereistraße 1 A-6263 Fügen Fon +43 5288 62319

Pressekontakt

Natalie Schneider

+49 8807 21490-17

natalie.schneider@hermann-meier.de

Ariane Husung

+49 8807 21490-16

ariane.husung@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de