Krapfen – gar nicht so fleischlos wie gedacht

Mit Resten von Fleisch, Wurst, Speck oder Geselchtem lassen sich wunderbare Füllungen für allerlei Krapfen herstellen – ein herzhaftes Essen für kalte Wintertage.

Während des Faschings ist er überall präsent ¿ der Faschingskrapfen, jenes fein-fluffige Gebilde aus in Fett (vorzugsweise Schweineschmalz) gebackenem Germteig, der anschließend zumeist mit Marillen-Marmelade oder Preiselbeeren gefüllt und mit Staubzucker bestäubt wird.

Unzertrennlich sind diese Krapfen mit dem Wiener Fasching verbunden. Krapfen waren so beliebt, dass allein im Kongressjahr 1815 um die 10 Millionen Stück verspeist wurden.

Krapfen gibt es seit der Antike, doch den Wiener

Faschingskrapfen soll einer kulinarischen Mär zu Folge die Hofratsköchin Cäcilia ȝCillyȝ Krapf 1690 erfunden haben. Ihre ȝCillykugelnȝ genannten Krapfen waren zwar nur Abwandlungen bestehender Krapfen, doch immerhin handelte es sich um die Vorbilder unserer heutigen Krapfen, so dass ihre Verdienste um den Faschingskrapfen unumstritten sind. Der Laden von Cäcilie Krapf lag am ehemaligen Peilertor, das 1732 aus Verkehrstechnischen Gründen abgerissen wurde. Das Peilertor stammte aus der Zeit der Babenberger und befand sich zwischen heutigem Kohlmarkt und Tuchlauben.

Im ganzen Land beliebt

Doch der Krapfen ist keineswegs eine Wiener Spezialität allein, sondern in ganz Österreich beliebt. Hier genießt man das ganze Jahr hindurch Krapfen aller Art ȷ nicht nur zur Faschingszeit. Krapfen bestehen überwiegend aus in Fett gebackenem Germteig. Das Wort hieß althochdeutsch chrapho, mittelhochdeutsch kräpfe (mit der Bedeutung Haken, gebogene Klaue oder Kralle). Besonders bekannt und beliebt sind die angesprochenen Wiener Faschingskrapfen. Daneben finden sich vor allem in der bäuerlichen Küche unterschiedliche Gebäckformen, länglich, gekrümmt, süß oder ungesüßt, auch mit Obst, Nüssen, Kraut, Fisch und/oder Fleisch gefüllt, warm oder kalt serviert, die ebenfalls als Krapfen bezeichnet werden. Gemeinsam ist ihnen, dass sie in heißem Fett ausgebacken werden; Ausnahmen bestätigen die Regel denn Schokoladekrapfen, Kaffeekrapfen oder die Indianerkrapfen bestehen aus feineren Massen und werden daher im Rohr gebacken. Die Verkleinerungsform ȝKrapferlȝ ist die gängige Bezeichnung für kleine Krapfen, ausgenommen Fleischkrapferl.

Pikante Varianten

Tatsächlich müssen Krapfen aber nicht immer aus Germteig hergestellt werden. Es gibt viele Varianten bei denen Krapfen ȷ gefüllt oder ungefüllt ȷ durchaus ohne Germ auskommen; so können Krapfen, insbesondere die pikanten Varianten, genau

genommen aus jedem Teig hergestellt werden, der sich zum Ausbacken eignet. Gängig sind da vor allem Nudelteige aus unterschiedlichsten Mehl-Sorten aber auch Palatschinkenteige und auch die Backteige in die man verschiedene Zutaten vor dem Ausbacken eintaucht dienen letztlich auch dazu einen ژKrapfenژ herzustellen ج üblicherweise nennt man diese Form der mit Backteig ummantelten Zutaten ژBeignetsژ, aber letztlich sind das auch Formen von Krapfen. Und auch die unterschiedlichen Formen der Tiroler ژPlattlanژ, ژStraubenژ, ژZergelژ, ژNigilinژ oder ژPingelenژ sind nichts anderes als Krapfen ج die Vielfalt der unterschiedlichen Formen und Bezeichnungen belegt die Beliebtheit von in Schmalz gebackenen Speisen in dieser Region ج und tatsächlich hat Tirol neben dem Salzburger Land und der Steiermark die größte Krapfen-Vielfalt Österreichs aufzuweisen. Und hier sind auch die fleischigen Varianten weit verbreitet, denn mit Resten von allerlei Fleisch, Wurst, Speck oder Geselchtem lassen sich wunderbarte Füllungen für allerlei Krapfen herstellen ج ein herzhaftes Essen für kalte Wintertage, das üblicher Weise in Vermählung mit Sauerkraut oder sauren Rüben daher kommt, seltener mit Bohnen oder Apfelmus.

So unterschiedlich die Teige und Füllungen so unterschiedlich auch die Formen ج Krapfen müssen mitnichten immer prall und rund sein, sondern können genauso eine unregelmäßige Oberfläche aufweisen, flach gedrückt worden sein oder von vorneherein dünn wie ein Palatschinken daher kommen, sie können in Rauten, Rechteckte oder Quadrate geschnitten oder einfach nur locker flockig gerissen worden sein. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Für die fleischigen Varianten eignen sich drei Formen besonders gut: 1. Die Palatschinken ähnlichen flachen Formen, wie beispielsweise bei den Pongauer Fleischkrapfen, weil man diese gut über der Füllung zusammenklappen kann, 2. Die dünn ausgerollten Nudelteige welche man zu kleinen Kreisen aussticht, füllt, zusammenklappt und dann eventuell am Rand noch ornamentartig verziert (krendelt) und 3. Die klassische kugelige Krapfen-Form.

Und ja, es gibt in der Österreichischen Küche selbstverständlich auch einen pikant gefüllten Faschingskrapfen ج dieser ist vor allem im Ausseerland, Salzkammergut und umliegenden Regionen beliebt und ähnelt, wenn er typisch rundlich geformt ist, äußerlich tatsächlich einem klassischen Faschingskrapfen. Ein herzhafter Brauchtums-Schmaus für den Karneval, der phäakischen Verabschiedung von der Völlerei bevor dann am Aschermittwoch mit der Fleischeslust dann wirklich endgültig Schluss ist.

Krapfen mit Fleischfüllung

Für den Teig benötigt man 1 kg Mehl, 150 bis 200 g Butter, 1 EL Schweineschmalz, 4 Dotter, ca. 500 ml Milch, 60 g Germ und Salz. Für die Fülle Faschiertes gegartes Selchfleisch, das nach persönlichem Geschmack mit Paprikapulver ȝrosenscharfȝ und mit Knoblauch abgeschmeckt wurde. Schweineschmalz zum Ausbacken, Sauerkraut als Beilage.

Aus den Zutaten für den Teig einen mittelfesten Germteig zubereiten, diesen an einem warmen Ort 45 Minuten aufgehen lassen. Danach mit einem Esslöffel möglichst gleich große Portionen abstechen, diese auf dem Handteller flach drücken und etwas auseinanderziehen, eine Kuhle in die Mitte formen und relativ großzügig mit dem Faschierten füllen.

Den Teig über der Füllung zusammen schlagen und an den Schnittstellen gut verschließen. Je nach Belieben zu gleichmäßig runden oder Eier-förmigen oder auch einem Rotationsellipsoid formen. Die fertig gefüllten Krapfen nochmals 20 Minuten aufgehen lassen, danach in reichlich heißem Schweineschmalz schwimmend ausbacken bis sie rundherum goldbraun gebräunt sind. Abtropfen lassen und zusammen mit dem Sauerkraut servieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at