

Schlutzkrapfen mit Rote Beete und Mohnbutter

Ravioli met rode bieten en maanzaadboter

3 eieren
1 snufje zout
300 gr. bloem
1 el. olie

600 gr. rode bieten
1 el. boter
zout en peper
nootmuskaat
1 el. paneermeel
100 gr. hüttenkäse (Bauerntopfen)
1 ei

2 el. maanzaad
3 el. boter

Het lekkerste is als je de bieten voor de vulling niet kookt, maar bakt in de oven. Dat gaat heel simpel zo: verpak ze in aluminiumfolie en zet ze in een hete (225°C.) oven. Het duurt even voor ze gaar zijn, wel een uur of twee, maar de bieten krijgen op deze manier een intens volle en zoete smaak die je met koken nooit zult bereiken.

Terwijl de bieten bakken maken we het deeg. Zeef de bloem in een kom. Meng er het zout, de eieren en een eetlepel olie door en kneed er een deeg van. Dek het af en laat het een half uurtje rusten.

Als de bieten gaar zijn laat je ze even afkoelen (pas op want ze zijn k-o-k-e-n-d heet!). Schil ze en pureer ze met een staafmixer of in de keukenmachine. Doe ze met een eetlepel boter in een pannetje en laat ze op een heel laag vuurtje wat van hun vocht verliezen. Doe er een eetlepel paneermeel bij en laat het afkoelen. Als de bietenpuree koud is meng je er de hüttenkäse en het ei door. Kruid het met zout, peper en wat nootmuskaat.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dunne lap (evt. in twee delen). Steek er met een vormpje of een omgekeerd glas rondjes uit. Leg op elk rondje een tl. van de bietenvulling, sla het dicht en druk de randen goed aan zodat ze goed gesloten zijn.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook. Zet het vuur dan laag zodat het water tegen de kook aanblijft en week er de schlutzkrappen in. Als ze boven komen drijven zijn ze goed.

Smelt ondertussen 3 el. boter in een steelpannetje. Meng het maanzaad door de bruisende boter.

Verdeel de schlutzkrappen over de borden, overgiet ze met de maanzaad-boter en bestrooi ze evt. met geraspte kaas.