

Fleischkrapfen - Annaberg

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig

20 Stück



Zutaten

500 G	Roggenmehl
150 G	Weizenmehl
500 ML	Milch-Wasser-Gemisch (aufkochen)
1 EL	Butter
1 TL	Salz
	geselchtes Rindfleisch

Zubereitung

1. Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. Danach runde Kreise auswalken.
3. Mit geselchtem Rindfleisch füllen und in Butterschmalz herausbacken.