

Mag. Dr. phil. Helmut W. Klug (helmut.klug@uni-graz.at)

# Mittelalterliche Kulinarik

## @ rolling pin

# KULIMA

Kulinarisches Mittelalter Graz

---

<http://kulinarisches-mittelalter.org>



# Krumme Krapfen

## Historischer Text

*Krapfen mit geriben käß alz hüefeysen*

*Jtem nym geriben käß der gut sey vnd halb als vil mel vnd schlach ayer dar an, daz ez sich laß wellen. vnd puluer daz wol vnd wirch ez auf einem prett lang, alz die würst. vnd mach ez dün vnd krümpt ez alz die hüef eysen. vnd pachs also in schmaltz.*

München, Bayerische Staatsbibliothek clm 15632, fol. 144v-145r

## Übersetzung

Krapfen mit geriebenen Käse in Form eines Hufeisens

Nimm geriebenen, guten Käse und etwa die halbe Menge Mehl und schlag genügend Eier dazu, so dass man es kneten kann. Würze die Masse gut und forme auf einem Brett längliche Teigstücke wie Würste. Drücke diese zusammen und biege sie wie Hufeisen. Backe es so in Schmalz heraus.

## Moderne Umsetzung (3 Portionen)

### Zutaten:

150g Mehl  
150g würzigen Hartkäse  
3 Eier  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Butterschmalz

### Zubereitung:

Den Käse grob reiben. Eier mit dem gesiebten Mehl vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Alles zu einem lockeren Teig verkneten. Als letzten Schritt den Käse unterkneten. Etwas rasten lassen.

Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen; diese zu 1cm dicken und 12cm langen Röllchen formen und hufeisenförmig biegen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Krapfen darin goldbraun backen und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Krummen Krapfen mit einem Schälchen fruchtiger Sauce oder einem pikanten Dip servieren.