



Bündner-Krapfen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bündner Salsiz
- 500g Kuchen- oder Blätterteig
- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1dl Rotwein
- Tomatenpüree
- 1Bund Petersilie
- 1 Eigelb
- Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer,

ZUBEREITUNG

Salsiz schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Champignons in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie hacken und im heissen Olivenöl dünsten. Salsiz und Champignons beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit 1–2 Esslöffel Tomatenpüree die Flüssigkeit binden. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Abkühlen lassen.

Vom ausgewallten Teig Rondellen von 10–12 cm ausstechen. Die eine Teighälfte mit Füllung belegen. Teigränder mit Wasser befeuchten und die leere Teighälfte über die Füllung schlagen. Die Teigränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und die Krapfen damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.