



# TYROLEAN SCHLUTZKRAPFEN IN CREAM OF POTATO SOUP



## QimiQ BENEFITS

- All natural, contains no preservatives, additives or emulsifiers
- Problem-free reheating possible
- Fillings remain moist for longer



25



medium

## INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

### FOR THE SOUP

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, chilled
<b>50 g</b>	Onion(s), finely chopped
<b>50 g</b>	Smoked bacon, finely diced
<b>5 ml</b>	Maize germ oil, to fry
<b>300 g</b>	Potatoes, floury
<b>750 ml</b>	Vegetable stock
	Salt
	Pepper
	Caraway seeds
	Marjoram

### FOR THE SCHLUTZKRAPFEN DOUGH

<b>125 g</b>	AP Flour, plain
<b>80 g</b>	Potatoes, cooked
<b>100 ml</b>	Water
	Olive oil
	Salt
	Pepper
	Nutmeg, grated

### FOR THE SCHLUTZKRAPFEN FILLING

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, room temperature
<b>100 g</b>	Gammon, diced
<b>30 g</b>	Cream cheese
<b>20 g</b>	Chives, finely chopped
<b>20 g</b>	Horseradish, grated
	Vegetable oil, to deep fry

## METHOD

1. For the soup, fry the onions and bacon in oil. Add the potatoes, douse with the stock, season to taste and continue to cook until the potatoes are tender to the bite. Blend smooth and finish with the chilled QimiQ.
2. For the Schlutzkrapfen dough, knead the ingredients together until smooth.
3. For the filling, whisk QimiQ smooth. Add the remaining ingredients and mix well.
4. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Finger in Wasser tauchen und gitternetzartig die Zwischenräume zwischen den Häufchen anfeuchten. Mit der 2. Teigplatte abdecken und zwischen den Häufchen gut andrücken, um jeden Schlutzkrapfen zu verschließen. Mit einem runden Ausstecher Schlutzkrapfen ausstechen.
5. Deep fry in hot oil and serve in the potato soup.