Salzburger Fleischkrapfen

Teig:

½ kg Roggenmehl

Salz

1/8 l Wasser

1/8 l Milch

Fülle:

20 dag Rindfleisch oder Schweinebraten

20 dag Selchfleisch

Pfeffer

Petersilie

Zwiebel

2 Stk. Erdäpfel gekocht

Sauerkraut:

½ kg Sauerkraut

Zwiebel

Kümmel

1 Tel. Zucker

Salz

Butter

2 Knoblauchzehen

Wacholderbeeren

1 Erdäpfel

Salzburger Nockerln

1/8 l Milch

1El Butter

1 Pkt. Vanillezucker

6 Eiklar

3 Dotter

1 Prise Salz

3 El Zucker

Zitronenschale

2 El Mehl glatt

Butter für Form