

# Idrijski žlikrofi – slowenische Ravioli

**Idrijski žlikrofi** ist eine kulinarische Besonderheit von Idrija, einem Kleinstädtchen im Landesinnern von Slowenien. Zubereitet werden sie aus einem Ravioliteig, mit einer Kartoffel-Speckfüllung gefüllt und in der charakteristischen Hutform geformt. Wegen ihres guten Geschmacks sind žlikrofi bei vielen protokollarischen Ereignissen in Slowenien oft das Hauptgericht auf dem Tisch.

## Zutaten für ca. 120 Idrija Maultaschen

- 250 g Weißmehl
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- Etwas Wasser oder Milch nach Bedarf, so dass der Teig geringfügig weicher als üblicher Pastateig wird.
- 400 g (weichkochende) Kartoffeln
- 80 g gehackter Räucherspeck oder Grieben
- 40 g gehackte Zwiebel
- Schnittlauch, Schwarzpfeffer, Salz, Majoran.
- zusätzlich 20 g braune Butter

## Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern und Wasser bzw. Milch wird ein Teig bereitet, der weicher sein sollte als ein Nudelteig. Der Teig wird so lange geknetet, bis er geschmeidig und elastisch ist und nicht mehr an Händen und Brett klebt. Wird er durchgeschnitten, muss er dicht und frei von Löchern sein. Dann wird aus dem Teig ein Laib geformt, den man mit Öl bestreicht und zugedeckt (damit er nicht austrocknet) mindestens eine halbe Stunde ruhen lässt.

Die Füllung der „žlikrofi“ wird aus gekochten Kartoffeln zubereitet, die warm durchgedrückt werden.

Der gehackte Räucherspeck oder Grieben wird zusammen mit den Zwiebeln in Butter geröstet.

Die warmen Kartoffeln werden mit der Bratmischung verrührt und anschließend mit Salz, schwarzen Pfeffer, Majoran und Schnittlauch gewürzt. Alle Zutaten werden gut verrührt, bis eine geschmeidige Mischung entsteht. Die Füllung darf weder bröckelig noch zu weich sein. Von Hand wird die Füllung zu gleichmäßigen Kügelchen mit ca. 1,5 cm Durchmesser geformt.

## Formung der 'idrijski žlikrofi':



Nachdem der Teig geruht hat, wird er auf rund 1-2 mm Dicke ausgerollt. Auf die ausgerollten Teigbahnen in ca. 8 cm Breite, werden in passenden Abständen (ein Finger breit) die aus der Füllung geformten Kügelchen gesetzt.

Der Teig wird umgeschlagen und mit den Zeigfingern beidseitig zwischen den Kügelchen niedergedrückt, so dass einerseits die Luft herausgedrückt wird, andererseits der Teig zusammenklebt.

Zuletzt werden die Schliesskanten zusammengedrückt. Dann wird überschüssiger Teig weggeschnitten, die Ravioli auf die Schliesskante gestellt und mit dem Zeigfinger eine kleine Vertiefung (Delle) in den Teig gedrückt. So erhalten die „žlikrofi“ die charakteristische Hutform. Ungekocht sind die typischen „Idrijski žlikrofi“ maximal rund 3 cm lang und in der Mitte 2 cm hoch.

Die 'žlikrofi' schüttet man ins kochende Salzwasser, rührt um, sobald sie im Wasser schwimmen und wieder aufkochen, sind sie bereit. Sie müssen sofort serviert werden. Traditionell werden sie serviert mit einer Art Lammragout, aber auch mit in Butter gerösteten Brotkrumen.