

Schwäbische Krautkrapfen

Zutaten

Für den Teig:

225 g Mehl
Salz
2 Eier
3-4 EL Wasser

Für den Belag:

150-200 g durchwachsener, roher Bauchspeck
2 Zwiebeln
450-700 g Sauerkraut

Für die Pfanne:

1/2 l Flüssigkeit (Wasser mit Sauerkrautbrühe)
30 g Fett
Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Eiern und Wasser einen Nudelteig zubereiten und gut durchkneten.

Für die Füllung den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und ca. 10 Minuten unter öfterem Wenden anbräunen. Feingeschnittene Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten. Trockenes Sauerkraut zugeben (Brühe vorher abpressen) und gut vermischen.

Den Nudelteig in zwei Hälften teilen. Jedes Teil rechteckig und möglichst dünn unter öfterem Wenden des Teiges ausrollen. Nun jeweils die Hälfte der Krautfüllung auf der Teigplatte gleichmäßig verteilen, aufrollen und ca. 5 cm lange Stücke abschneiden. Mit der zweiten Teighälfte das gleiche wiederholen.

In einer großen Pfanne oder einem flachen Topf die Flüssigkeit, Fett und Salz zum Kochen bringen. Die Krautkrapfen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen.

Krautkrapfen nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!



www.donautal-aktiv-genuss.de