

# Krautspätzle

## *Zutaten (für 6 Personen)*

### **Für das Bayerisch Kraut:**

1 Kopf Spitzkohl  
1 große Zwiebel  
250 g Speckwürfel  
250 ml Weißwein  
12 EL Weißweinessig (mild)  
200 ml Wasser  
2 TL Gemüsebrühenpulver  
1,5 TL Salz  
0,5 TL Zucker  
Pfeffer, gemahlene Kümmel  
2 EL Butterschmalz

### **Für die Spätzle:**

500 g Dinkelmehl (Typ 630)  
ca. 100 ml Mineralwasser  
1 TL Salz  
6 Eier

## *Zubereitung*

Für das Bayerisch Kraut wird der Spitzkohl nach dem säubern geviertelt und grob gehobelt (alternativ in ca. 0,5 cm dicke Streifen geschnitten). Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den Spitzkohl zugeben und zusammenfallen lassen. Nun den Speck hinzufügen und kurz mit durchschwitzen. Weißwein, Essig sowie das Wasser zum Kraut geben, umrühren und wie angegeben würzen. Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze ca. 40-45 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit aus den angegebenen Zutaten einen Spätzleteig herstellen, indem alles zusammengefügt und zu einem glatten Teig geschlagen wird. Salzwasser aufsetzen, aufkochen und Spätzle hineinhobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, abschöpfen.

Kraut und Spätzle sofort mischen und nach Bedarf nachwürzen.

*Guten Appetit!*

