

SCHWÄBISCHE KRAUTKRAPFEN



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Mehl, 2 Eier, ca. 1/8 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe, 200 g roher Bauchspeck, 500 g Sauerkraut, 2 Zwiebeln, 40 g Fett, etwas Salz



Zubereitung (ca. 1 Stunde)

Mehl, Eier und Wasser werden mit den Händen zu einem festen Teig verarbeitet, bis er nicht mehr an den Handflächen und an dem Nudelbrett kleben bleibt. Den Teig in zwei oder drei Laibe formen und nochmals glatt kneten. Danach 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett ausrollen und in ca. zehn Zentimeter breite Streifen schneiden.

In der Zwischenzeit bereitet man die Fülle, indem man die Zwiebeln fein hackt, mit dem Sauerkraut und dem gewürfelten, durchgewachsenen Bauchspeck vermengt und kurz in einer Pfanne mit etwas Fett anschmelzt. Die erkaltete Fülle trägt man nun auf die Teigstreifen auf und rollt sie zusammen. Anschließend gibt man die Krautkrapfen in eine Auflaufform, übergießt sie mit heißer Brühe und lässt sie 15 bis 20 Minuten ziehen.