

# Krautkrapfen (eine Allgäuer-Schwäbische Spezialität)

Für 4 Personen

## Zutaten:

300 g	Mehl	300 g	Sauerkraut
3	Eier	1 TL	Kümmel
100 g	Magerer Speck		weißer Pfeffer (frisch gemahlen)
100 g	Schinkenwurst	1,4 L	Fleischbrühe
1	Landjäger		Salz
2 EL	Butterschmalz od. Butter	1 EL	Öl

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden, davon 30 Minuten Ruhezeit & 40 Minuten Garzeit

1. Das Mehl mit etwas Salz, Eiern, Öl und 1 Esslöffel Wasser schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dann den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Speck und die Wurst in kleine Würfel schneiden und beides in einem großen Topf in Butterschmalz anbraten (Der Topf wird dann später zum garen verwendet; eine normale Auflaufform geht auch)
3. Das Sauerkraut ausdrücken, klein schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und etwa 10 Minuten unter Rühren mitbraten lassen. (Das Salz lasse ich in der Regel weg, da die Brühe und der Schinkenspeck schon von Natur aus sehr salzig sind.) Dann das Ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn zu einem lang gezogenem Rechteck ausrollen. Das Kraut darauf verteilen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite her fest aufrollen und die Rolle quer in Scheiben von ca. 4-5 cm Dicke schneiden.
5. Danach werden die Scheiben mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in den Topf gesetzt. Die Fleischbrühe erhitzen und die Krautkrapfen damit begießen. Sie sollen von der Fleischbrühe eben bedeckt sein. Alles bei starker Hitze aufkochen. (Wenn Ihr eine Auflaufform habt könnt Ihr das Aufkochen sein lassen) Die Krapfen zugedeckt 40 Minuten garen.

Als Vorspeise ist eine Suppe sehr zu empfehlen. Als passenden Wein würde ich einen kräftigen Rotwein empfehlen, da die Krautkrapfen ein sehr intensiven Geschmack haben. Den Landjäger lassen wir normalerweise weg. Der Geschmack ist sonst zu intensiv

