

Krautkrapfen

Zutaten für drei bis vier Personen

Teigzutaten:

300 g Mehl, 3 Eier, Salz 1 TL, Öl, etwas Wasser (Milch)

Für die Fülle:

1 große Dose Sauerkraut (750 g), 1 Zwiebel, 30 g Butterschmalz, 100 bis 150 g durchwachsener geräucherter Speck (nach Belieben)

Das Kraut schmeckt besser, wenn man es schon am Vortag kocht

Mehl auf das Backbrett sieben und in der Mitte eine Vertiefung mit der Hand eindrücken. Milch, eine Prise Salz, 1 TL Öl, die Eier und das Wasser (oder Milch) in die Vertiefung geben. Einen weichen Teig herstellen, tüchtig schlagen und kneten. Jetzt den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und in 30 g Butterschmalz mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten, das Kraut zufügen und alles ca. 15 Minuten dünsten. Das fertige Kraut auf einem Backblech ausbreiten und abkühlen lassen. Den Teig in zwei Portionen teilen und dünn auswallen, das Sauerkraut darauf verteilen. Fest aufrollen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Krautkrapfen stehend oder liegend in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz kräftig anbraten und danach wenden. Mit wenig, leicht gesalzenem Wasser aufgießen und zugedeckt ca. eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze garen lassen.