



## Krautkrapfen

Wenn Sie Sauerkraut auch so gerne essen wie unsere ORF Salzburg-Fernsehgartenköchin Iris Köck, dann haben wir das passende Rezept für Sie. Die Krautkrapferl sind zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, dafür aber ein ganz feines Gericht – nicht nur in der Fastenzeit.

### Anleitung

1. Schritt 1: Nudelteig zubereiten. Dafür alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten und rund eine Stunde kühl rasten lassen.
2. Schritt 2: Sauerkraut zubereiten. Zuerst das Sauerkraut abgießen und abspülen. Danach das Kraut mit einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern in gut einem halben Liter Gemüsebrühe ca. zehn Minuten kochen, danach abseihen. In einer Pfanne mit etwas Fett die klein geschnittene Zwiebel und den Speck anrösten, das gekochte Sauerkraut dazugeben und kurz mit rösten.
3. Schritt 3: Krautkrapfen füllen. Den Nudelteig auf einem Geschirrtuch dünn auswalken, darauf die ausgekühlte Fülle verteilen. Den Nudelteig einrollen. Von der Rolle jeweils fünf Zentimeter große Stücke abschneiden.
4. In einer Pfanne etwas Fett erwärmen und die Krautkrapfen von beiden Seiten kurz anrösten. Dann die Krautkrapfen in eine Auflaufform geben, mit Suppenbrühe aufgießen und im Backrohr rund 30 Minuten bei 180 °C backen. Während des Backens immer wieder mit etwas Brühe übergießen.
5. Serviert werden die Krautkrapfen mit frischem Salat.

### Benötigte Zutaten

Für den Nudelteig:

3 EL Wasser

2 Eier

Salz

275 g Mehl

Für das Sauerkraut:

750 g Sauerkraut

1 Lorbeerblatt

einige Pfefferkörner

1/2 l Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 EL Premium Teebutter

150 g Speck klein gewürfelt

Für die Auflaufform:

250 ml Suppenbrühe



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten