



Krautkrapfen

Zutaten für 18 Stück:

Nudelteig:

600 g Weizenmehl

5 g Salz

Ca. 240 g Ei (5 Stück)

(mit der Ei-Zugabe sehr vorsichtig sein, da der Teig sehr schnell zu weich werden kann)

Krautfüllung:

2 Zwiebeln

1,4 kg Sauerkraut

300 g Kassler Nacken

300 g Speck geräuchert

5 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

Pfeffer, Salz, Zucker

Butterschmalz

Stärke

Fleisch- oder

Gemüsebrühe

Zubereitung:

Nudelteig:

Mit der Flachteigmatrize (99V) etwa 150 mm breite Bahnen herauspressen und aufrollen. Am besten gleich in einem Kunststoffbeutel verpacken, damit der Teig nicht austrocknet. Für 18 Krapfen werden ca. 6 Bahnen mit etwa 50 cm Länge benötigt.

Krautfüllung:

Zwiebeln in Butterschmalz glasig andünsten. Speck und Kassler in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten dazugeben. Alles für etwa 1,5 Stunden köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Wenn das Kraut noch zu feucht ist, kann es mit etwas Stärke in Wasser gelöst, leicht abgebunden werden.

Das abgekühlte Kraut auf den ausgerollten Nudelplatten verstreichen. Dann die Nudelplatten aufrollen und in drei Teile (ca. 5 cm breit) schneiden. Währenddessen den Bräter im Ofen erhitzen (ohne Öl). Die Rollen, mit der Schnittseite nach oben, in den heißen Bräter mit Butterschmalz setzen.

Die Krautkrapfen leicht anbraten und mit einer Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgießen (ca. 1 cm hoch). Danach den Deckel aufsetzen und für 10-15 Minuten köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, die Krautkrapfen drehen und wieder mit Brühe (1 cm hoch) aufgießen. Deckel aufsetzen und wieder für 10-15 Minuten köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist mit etwas Butterschmalz anbraten.



Im Holzbackofen:
Bei ca. 220-250° C einschießen.
Backzeit: 35-45 Minuten.



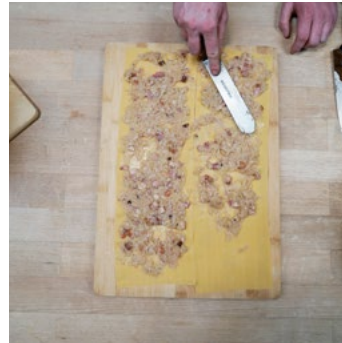
Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 250° C,
Unterhitze 190° C
Ofen eingeschaltet lassen.
Backzeit: 35-45 Minuten.



Kraut zubereiten



Nudelplatten ausrollen...



... Kraut darauf verstreichen...



... aufrollen



..und in 5 cm breite Rollen schneiden.



Im heißen Bräter anbraten.