

**Frisch gekocht**  
**Montag, 2. Mai 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

## Allgäuer Krautkrapfen

**40 Minuten /aufwendig**

---



### Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 370 g glattes Mehl, 1 Ei, 40 g Öl, 170 g lauwarmes Wasser, etwas Salz.

Für das Kraut: 600 g frisches Sauerkraut, 100 g Zwiebeln, 3 EL Butterschmalz, 50 ml trockener Weißwein, 150 ml Gemüsefond, 200 ml Obers, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, Meersalz, Pfeffer.

Außerdem: 150 g Wildkräuter, 1 EL milder Apfelessig, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Butter.

### Zubereitung

Für die Fülle das Sauerkraut in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abspülen und gut ausdrücken. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem Butterschmalz glasig dünsten. Das Sauerkraut zugeben und bei milder Hitze zugedeckt kurz schmoren. Weißwein, Gemüsefond und Obers zugießen, Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen garen. Geschnittene Petersilie unter das Kraut mischen.

Für den Teig alle angeführten Zutaten glatt verkneten. Den Teig in 3 Portionen teilen, mit den Händen flach drücken und mit dem Nudelholz auf 1-2 mm Stärke ausrollen (oder bei größtem Walzenabstand durch die Nudelmaschine drehen. Mehrmals wiederholen und dabei den Walzenabstand stets etwas verringern). Den ausgerollten Teig ausschneiden und die Ränder mit Wasser bepinseln. Das Kraut auf dem Teig auslegen und wie eine Roulade einrollen. In gewünschte Größen einteilen und aufrecht in einen Topf stellen. Etwa zu einem Drittel mit Wasser bedecken und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Aus dem Topf nehmen und die Krautkrapfen in Butter anbraten. Mit etwas brauner Butter servieren. Die Wildkräuter mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren und mit den Krautkrapfen servieren.