



ORF extra

Allgäuer Krautkrapfen mit Endiviensalat

- Rezept von Alfred Fahr -

Für 4 Portionen

FÜR DEN NUDELTEIG

500 g Spätzle- oder
Weizenmehl (Type 405), plus
etwas mehr zum Arbeiten
2 Eier (Größe M)
1 TL Salz
frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g geräucherter
Bauchspeck
1 Gemüsezwiebel
50 g Butter zum Braten
1 kg Sauerkraut
(aus Glas oder Dose)
Salz, Pfeffer
5 Wacholderbeeren
1,5 l Rinderbrühe

FÜR DEN ENDIVIENSALAT

1 Endiviensalat, 1 Schalotte
1 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Apfelessig, 1 TL Honig
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Eier, 125 ml Wasser, Salz und 1 Prise Muskatnuss in einer Rührschüssel mischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. (Wem das zu aufwendig ist, der kann auch fertigen Nudelteig aus dem Kühlregal verwenden.)
2. Für die Füllung den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebelstreifen dazugeben und leicht anbraten. Das Sauerkraut hinzufügen und ebenfalls leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Wacholderbeeren andrücken und unterheben. Das Kraut vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Den Nudelteig halbieren und jede Teighälfte zu einem dünnen Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen, dann auf ein mit etwas Mehl bestäubtes Tuch geben. Jeweils die Hälfte der Krautfüllung auf jedes Teigrechteck verteilen, dabei am oberen und unteren Ende einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Nudelplatten wie bei einem Strudel mithilfe des Tuches kompakt aufrollen, dabei den oberen freien Teigrand mit wenig Wasser bestreichen und den Teig andrücken, damit das Ende gut verklebt ist. Dann die Rollen quer in 4–5 cm breite Stücke schneiden.
4. Die restliche Butter (von der Füllung) in einer Pfanne erhitzen, die Krapfen auf der Schnittfläche in die Pfanne setzen und kräftig anbraten. Die Krapfen wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten. Danach die Brühe ca. 2 cm hoch dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze einkochen.
5. Inzwischen für den Endiviensalat die äußeren Blätter entfernen, die Blätter ablösen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in einer Schüssel mit warmem Wasser ca. 1 Minute einlegen. Danach in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
6. Für das Dressing die Schalotte schälen und in Streifen schneiden. Mit den übrigen Zutaten, ¼ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer verrühren und mit dem Salat mischen. Zum Servieren die Krautkrapfen mit dem Endiviensalat auf Tellern anrichten.