

Krautspatzn

Bild: Colourbox



Zutaten:

500 g Mehl

2 Eier

Salz, Öl und Wasser

Sauerkraut gekocht, mit etwas Zwiebeln und Speck

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Eiern locker mischen, dann Wasser und Öl begeben. Das Wasser vorsichtig dosieren, bis man das Gefühl hat, dass der Teig passt. Anschließend in der Küchenmaschine mit dem Knethaken bearbeiten und mit der Hand nachkneten, bis es eine feine Masse ergibt.

Den Teig in drei, vier Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen und mit dem vorbereiteten Sauerkraut belegen, etwas flüssige Butter drüber geben. Die Krautfüllung sollte abgekühlt auf den Teig gegeben werden, damit der Teig nicht matschig wird.

Zu einer Roulade rollen und in vier, fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Krautspatzen in einer Pfanne in heißer Butter von beiden Seiten braun anbraten, dann mit Suppe aufgießen. Anschließend Deckel drauf und langsam schmoren lassen, bis die Krautspatzen durch sind.