

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Allgäuer Krautkrapfen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Mehl	250-300 g	in eine Schüssel sieben. Mit
Salz	1 Prise	
Eier	2	
Rapsöl	1 EL	und
Wasser	ca. 50 ml	mit Hilfe einer Gabel vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, festen Teig kneten. Evtl. noch etwas Wasser oder Mehl zugeben, damit der Teig geschmeidig, aber fest wird. Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Sauerkraut	500 g	mit etwas
Auxerrois	3 EL	ca. 10 Minuten garen. Abtropfen und abkühlen lassen. Den Teig einmal teilen und zu 2 rechteckigen sehr dünnen Fladen ausrollen, dabei immer wieder wenden. Mit dem Sauerkraut und je nach Geschmack mit
Speckwürfel	100 g	belegen. Von der Längsseite her aufrollen und in 3 cm breite Stücke schneiden. In einer Pfanne
Wasser	1 cm hoch	mit
Salz	1 Prise	und
Butter	20 g	zum Kochen bringen und dann die Krautkrapfen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne stellen. Bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist (ca. 20 Minuten). Zum Schluss die Krautkrapfen von allen Seiten in
Butter	2 EL	knusprig braten und sofort servieren.

Dazu passt gemischter Salat oder man genießt die Krautkrapfen als Beilage zu Fleischgerichten. Die Krapfen schmecken auch aufgewärmt richtig gut.

Der ideale Begleiter

[Auxerrois Trocken](#)

