

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Dinkelmehl

2 Stk. Eier

0,5 TL Salz

4 EL Wasser

1 EL Rapsöl

1 Stk. Spitzkraut

100 g Selchspeck

1 Stk. gelbe Zwiebel

0,5 TL Kümmel

0,5 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

1 EL Butterschmalz

150 ml Gemüsesuppe

1 EL Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Dazu schmecken Petersilien-Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Man kann die Krautkrapfen auch mit gedünstetem Sauerkraut machen und den Speck weglassen.:

Sigrid Gasser

Bäuerin in Vorarlberg

Quellen:

- Sigrid Gasser: *Privatrezept*

"Krutkrapfa" (Krautkrapfen)

Zubereitung**Nudelteig**

- Das Mehl, die Eier, das Salz, das Wasser und das Öl vermengen. Anschließend den Teig gut kneten, er sollte schön zart sein.
- Mit Öl einpinseln und mit Haushaltsfolie abdecken und rasten lassen.

Fülle

- Für die Fülle das Kraut fein nudelig schneiden, Speck würfeln, Zwiebel fein würfeln.
- 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin glasig angehen lassen, Kraut zufügen, salzen, pfeffern und Kümmel zufügen und alles gut dünsten, bis die Flüssigkeit weg ist.
- Gut auskühlen lassen.

Zubereitung

- Nudelteig in zwei Teile teilen und jeweils dünn ausrollen Fülle auftragen, einrollen und Stücke in der Länge abschneiden, wie sie hochkantig in den dafür vorgesehenen Bräter oder Pfanne mit Deckel passen.
- Jeweils die Schnittfläche in Butterschmalz schön braun anbraten und schluckweise mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Deckel drauf und ca. 20 bis 30 Minuten leise sammern lassen. Immer wieder ein kleines bisschen Brühe eingießen.