



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:



"Krutkrapfa" (Krautkrapfen)



Foto: Sigrid Gasser - Nicht zur freien Verwendung

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 sieden lassen. Immer wieder ein kleines bisschen Brühe eincießen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

Sigrid Gasser: *Privatrezept*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

