



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Mehl (griffig)
- 200 g Mehl (glatt)
- 6 Stk. Eier
- 1 EL Salz
- Wasser
- 300 g Selchfleisch
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- Butter
- 500 g Sauerkraut
- Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Statt dem Selchfleisch können auch Schinken oder Speck verwendet werden.

Image not found or type unknown



Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Montafoner Krutknöpfli (Krautspätzle)



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Knöpfli:

- o Zutaten (für 4 Portionen): 400 g griffiges Mehl, 200 g glattes Mehl, 6 Eier, 1 EL Salz, Wasser nach Bedarf
- o Mehl, Eier, Salz und Wasser rasch zu einem relativ festen Teig vermengen, diesen durch den Knöpflihobel (oder durch ein Spätzlesieb) ins siedende Salzwasser einkochen.
- o Die Knöpfli gut aufwallen lassen, wenn sie oben schwimmen, abseihen.

Krutknöpfli:

- o Zutaten (für 4 Portionen): 300 g Selchfleisch, 1 große Zwiebel, Butter oder Schmalz, 500 g Sauerkraut (gekocht), Salz und Pfeffer
- o Das klein geschnittene Selchfleisch und die fein gewürfelte Zwiebel in heißem Fett anrösten.
- o Das gekochte Sauerkraut und die abgeseihten Knöpfli untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange weiterrösten, bis die Knöpfli stellenweise leicht braun sind.