

Schwäbische Krautspätzle

Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

3 Eier

1 TL Salz

etwa 250 g Mehl (Type 405 oder "Spätzle-Mehl" von Aurora
wird auch als „doppelgriffiges Weizenmehl“ bezeichnet)

600 g Sauerkraut

3 Zwiebeln

3 EL Schmalz

50 g Räucherspeck

75 ml Moscht (Apfelmost)

1 TL Zucker

2 Lorbeerblätter

Salz

2 Nelken

3 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

1 TL Kümmel, frisch gemahlen

Zubereitung :

Die Eier in eine große Rührschüssel schlagen. Das Salz darüber streuen. Mit einem Rührlöffel das Mehl nach und nach unterschlagen. Nur so viel Mehl zugeben, bis ein zäher Teig entsteht (kurz bevor der Rührlöffel abbricht, aufhören mit der Mehlzugabe). So lange mit dem Rührlöffel weiter bearbeiten, bis er Blasen wirft.

Den Teig 1/2 Std. lang immer wieder durch schlagen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Salz zugeben.

Den Topf zur Seite ziehen, bis das Wasser nur noch leicht siedet. Etwa die Hälfte der Teigmasse in die Spätzlepresse geben und in das siedende Wasser drücken. Das Wasser aufkochen lassen, die fertigen Spätzle mit dem gelochten Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Die zweite Portion durch pressen. Die Spätzlepresse sofort mit kaltem Wasser reinigen.

Sauerkraut :

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 3 EL Schmalz andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Den Speck fein würfeln und zugeben. Das Sauerkraut zugeben und kurz mitbraten. Den Moscht zugießen. Das Lorbeerblatt, die Nelken, die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner unterrühren und 10 Min. garen lassen. Mit Zucker, Salz und frisch gemahlenem Kümmel würzen.

Die Spätzle unter das Kraut mischen und die Krautspätzle auf vorgewärmten Tellern servieren. Wir haben eine Bratwurst dazu genossen.

Tipp von www.kochbaeren.de : Um die Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinterher nicht aus den Krautspätzle pulen zu müssen, haben wir diese Gewürze in einen Teebeutel gegeben. Die Wacholderbeeren haben wir vorher zerdrückt.

