

Krautdinger

Sauerkraut-Dampfnudeln

Zutaten für 10 Krautdinger:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl (Weizenmehl Type 405)

1 Würfel Hefe

210 ml Wasser

1 geh. TL Salz

1 gestr. TL Zucker

Für die Füllung:

100 g gewürfelte Katenschinken

400 g mageren Schweinehals

1 mittlere Zwiebel

1 große Dose (810 g) Mildessa

Weinsauerkraut

weißer Pfeffer

Öl

200 ml Wasser

Salz

Zum Backen in der Pfanne:

2 Pfannen ca 28 cm Durchmesser mit gut schließendem Deckel – ein Glasdeckel wäre optimal. Je Pfanne :

ca. 75 ml Wasser

½ gestr. TL Salz

2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Das Rezept für die Krautdinger stammt von der Mutter unseres Schwagers, die aus Russland stammte aber Deutsche war. Deshalb wurden diese „Krautdinger“ nicht Piroggen genannt. Man könnte sie auch „Sauerkraut-Dampfnudeln“ nennen, denn sie werden wie Dampfnudeln gegart.

Aus den Hefeteigzutaten wird ein zäher Hefeteig hergestellt. Wie das geht haben wir in unserem Grundrezept für Hefeteig ausführlich beschrieben.

Der Katenschinken wird klein gewürfelt (Man könnte auch einen bereits gewürfelte Räucherspeck verwenden). Der magere Schweinehals wird von Häuten, Sehnen und Fettresten befreit (pariert) und in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und in schmale Streifen geschnitten. Nun werden die Schinkenwürfel in etwas Öl angebraten, aus der Pfanne genommen und darin die Würfel vom Schweinehals portionsweise angebraten. Die Portionen nicht zu groß machen, dass beim Anbraten kein Wasser gezogen wird. Die Schweinefleisch-Würfel nicht anbräunen, sondern nur so lange braten bis – wie wir Laien sagen – die Poren geschlossen sind. Die Fleischportionen ebenfalls heraus nehmen. Zuletzt die Zwiebelstreifen glasig anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und nun das Sauerkraut, die Schinkenwürfel und Schweinefleisch-Würfel zugeben, mit Pfeffer und eventuell etwas Salz würzen und 45 Minuten bei milder Hitze garen. Danach die Sauerkraut-Füllung abkühlen lassen. Die Füllung sollte etwa „Handwarm“ sein. Ist sie zu heiß, wird der Hefeteig angegart, ist sie zu kalt, „erschrickt“ der Hefeteig und fällt zusammen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Beilagen > Rezept : Krautdinger

Nun aus dem Hefeteig 10 Kugeln formen und zugedeckt noch mal 10 Minuten aufgehen lassen.

Die Hefeteig-Kugeln sollten in den 10 Minuten nochmal aufgegangen sein. Nun werden sie zu kreisförmigen Scheiben von 15 cm Durchmesser ausgerollt. Auf jede Teigscheibe kommen etwa 1 ½ bis 2 Esslöffel der Krautfüllung. Die Teigscheiben werden dann zu Halbmonden zugeklappt und mit einer Gabel an den Rändern zugedrückt. Dann stellt man sie aufrecht – mit dem geschlossenen Rand nach oben – auf das Backbrett und lässt sie abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen.

In der Zwischenzeit werden in den beiden Pfannen, für die man auch einen gut schließenden (möglichst Glas-) Deckel hat, jeweils die 75 ml Wasser mit dem Öl und dem Salz verrührt. Diese Mischung langsam erwärmen und dabei das Salz auflösen. Wenn das Wasser kocht, die Pfanne von der Kochplatte ziehen, die Krautdinger aufrecht nebeneinander in die Pfanne setzen, schnell den Deckel schliessen und die Kochplatte auf kleine Stufe stellen (Stufe 2 von 9). Pfanne wieder zurück schieben.

Nun die Krautdinger nicht mehr aus den Augen lassen – aber keinesfalls den Deckel öffnen! In den nächsten etwa 20 Minuten verdunstet das Wasser. Ist das Wasser verdunstet, bildet sich an der Unterseite der Krautdinger eine leckere braune Kruste. Dieser leichte Karamell-Duft ist das Signal, dass sie gleich fertig sind. Nun darf man den Deckel öffnen und die Bräunung kontrollieren.

Optimal an der Unterseite gebräunt werden sie sofort serviert. Sollte von der Füllung etwas übrig bleiben, kann man das (wieder erhitzt) zu den Krautdingern servieren.

© WWW.KOCHBAEREN.DE