

Schwäbische Krautkrapfen

Zutaten (für 15 Krautkrapfen - für 4 Personen)

Für den Krautkrapfenteig :

375 g Mehl,
2 Eier,
1 Prise Salz,
2 EL weiche Butter,
3 - 4 EL Wasser,

Für die Krautkrapfenfüllung :

300 g durchwachsener Räucherspeck,
2 Zwiebeln,
500 g Sauerkraut,
1 Lorbeerblatt,
Salz, weißer Pfeffer,
1 Prise Zucker,
2 Wacholderbeeren,
1 Gewürznelke,
1 Prise gemahlene Kümmel,
1/8 l Fleischbrühe oder Weißwein.



Zubereitung:

Für die den Krautkrapfenteig :

Das Mehl und Salz in eine Backschüssel geben. Mit dem Handrührgerät die Eier, die Butter und nach und nach das Wasser zugeben bis ein geschmeidiger, nicht zu fester Teig entsteht.

In 2 Kugeln teilen und in Klarsichtfolie einpacken, 20 Min. ruhen lassen.

Die Füllung der Krautkrapfen :

250 g von dem Speck und die geschälten Zwiebeln fein würfeln. Den Speck in einem beschichteten Topf bei sanfter Hitze auslassen und die Zwiebeln darin glasig braten, ohne dass sie Farbe annehmen. Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und zugeben. Alle Gewürze zugeben und 20 Min. köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll dabei verdampfen. Das Kraut in zwei gleiche Portionen teilen, auf einer Platte auskühlen lassen und die Gewürze entfernen.

Herstellung der Krautkrapfen :

Den Herd auf 200 °C vorheizen. Die Teigkugeln auf einem bemehlten Tuch 2 - 3 mm dick zu einem Rechteck von 35 x 45 cm ausrollen. Die erste Hälfte Kraut darauf verteilen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der Breitseite her einrollen. Mit der zweiten Teigkugel genau so verfahren.

Eine Blechkachel gut ausfetten. Die Teigrollen mit einem großen scharfen Messer in ca. 5 bis 6 cm breite Scheiben schneiden und diese mit der Schnittstelle nach oben in die Kachel stellen (Es sollte so viele Krautkrapfen geben, dass die Kachel gut gefüllt ist und möglichst wenig Zwischenraum bleibt). Vom Rand her so viel Wasser angießen, dass die Krautkrapfen 2 bis 3 cm hoch darin stehen. Den restlichen Speck in dünne Streifen schneiden und über die Krapfen verteilen. Die Kachel mit Alufolie verschließen und auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen. Bei 200 °C 25 Min. garen. Dann die Folie entfernen und die Krapfen weiterbacken bis das Wasser verdampft ist. Dabei die Krapfen mit Butter bestreichen damit sie schön knusprig goldbraun werden. (Ca. 25 Min.)