

# Krautkrapfen

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ob bayrisch oder schwäbisch, traditionelle, zünftige Hausmannskost

## Zutaten

- Für 8 Personen:
- 600 g Mehl, gesiebt
- 4 - 5 ganze Eier
- 6 EL lauwarmes Wasser
- 2 kg Sauerkraut, abgelaufen, ausgedrückt, Krautwasser verwahren
- 200 g gekochten Schinken, dünn geschnitten
- 250 g durchwachsenen Speck, gewürfelt (Geht auch ohne)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Salz, etwas Kümmel, 4 - 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt (In einem Laschenteebeutel)
- Etwas Fleischbrühe
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit den Eiern, Salz und lauwarmem Wasser kräftig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, etwas ausruhen lassen.

### Schritt2

Zeitgleich den Speck auslassen, mit den Zwiebeln in Butterschmalz glasig anschwitzen, das Sauerkraut dazu geben. Mit etwas Zucker nach Geschmack, den Gewürzen, etwas Brühe und dem Krautwasser ca. 20 min. weich dünsten.

### Schritt3

Den Krapfenteig dünn ausrollen und mit dem Sauerkraut gleichmäßig bestreichen, den Schinken darüber geben.

#### **Schritt4**

Aufrollen und beliebig in 3 - 5 cm dicke Stücke schneiden.

#### **Schritt5**

In einer großen Pfanne mit heißem Butterschmalz aufrecht, mit der Schnittkante nach unten, und nicht zu nah nebeneinander setzen.

#### **Schritt6**

Sie gehen noch etwas auf, die Außenseiten mit Butterschmalz einstreichen, damit sie später nicht zusammen haften.

#### **Schritt7**

Etwas anbraten, Farbe nehmen lassen, bis zu einem Drittel hoch mit Brühe aufgießen. 20 min. bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel braten. Mit Hilfe eines großen Tellers wenden und ohne Deckel so lange weiter braten, bis sie auf beiden Seiten schön braun geworden sind. Sie sollten weich und zugleich knusprig sein.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** fleischbrühe, Sauerkraut, schinken, traditionell

#### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)420
- Fett (g)8
- KH (g)56
- Eiweiss (g)25
- Ballast (g)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krautkrapfen/>