

Krautspätzle mit Bacon



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In der gesamten Alpenregion sind die Käsespätzle wohl die beliebteste Spezialität. Die schwäbischen Krautspätzle oder auch Krautspatzen genannt, stehen ihnen in Süddeutschland, besonders in Schwaben, kaum etwas nach. Sie sind nach wie vor ein beliebtes Familienessen. Die sprichwörtlich sparsame schwäbische Hausfrau verwendet dafür sogar noch das Sauerkraut vom Vortag.

Als Alternative zu den klassischen Spätzle können Sie auch gerne unsere selbstgemachten Brennesselspätzle probieren!

Zutaten

- Für die Spätzle: (Geht natürlich auch mit Spätzle aus dem Kühlregal) 300 g Mehl, gesiebt
- 3 ganze Eier
- 200 ml Wasser (schön ist auch Mineralwasser)
- 1 Tl Salz
- Für das Kraut:
- 400 g Weinsauerkraut, gut abgetropft, ev. wenn zu sauer, abgespült
- 150 g Bacon oder durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 El Butterschmalz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

- 150 ml trockener Weißwein oder Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt, 3 Piment Körner, 1 TL Kümmelsamen (In einem Laschentebeutel)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl, Salz, die Eier mit dem Wasser zunächst mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, nicht zu festen Teig verrühren. Hheraus nehmen und mit dem Kochlöffel so lange „abschlagen“, bis er „Blasen wirft“.

Schritt2

Portionsweise in den "Schlitten" eines Spätzlehobels geben oder vom feuchten Brett in kochendes Salzwasser schaben. Leise „simmern“ lassen, wenn sie oben schwimmen mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kurz kalt abspülen.

Schritt3

Die Speckwürfel in Butterschmalz knusprig ausbraten und aus der Pfanne nehmen. In dem Speckfett die Zwiebeln anschwitzen und das Weinsauerkraut dazu geben, ebenfalls etwas anbraten, bis das Kraut eine blondgelbe Farbe angenommen hat. Mit dem Weißwein oder Fleischbrühe aufgießen und mit dem Gewürzsäckchen auf kleiner Flamme ca. 10 - 15 min. ohne Deckel köcheln lassen. Kurz halten, die Flüssigkeit reduzieren, dabei oft Rühren, damit es nicht anbrennt.

Schritt4

Die gut abgetropften Spätzle mit dem Kraut vermengen, nachschmecken und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Deutsche Küche, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Schwäbisch **Zutaten:**eier, Mehl, Sauerkraut, Speck, Weißwein, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krautspaetzle-mit-bacon/>