



Krautspatzen, hausgemacht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionelle bayrische Hausmannskost, herzhaft, schmackig, preiswert

Zutaten

- 300 g Wein-Sauerkraut
- 400 g Mehl, Type 550
- 6 Eier
- 150 ml Milch
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- (Geht natürlich auch mit gekauften Spätzle)
- 200 g durch wachsender Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g Butter
- 1 El Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Spatzen:

Schritt3

Das Mehl mit den Eiern, der Milch, 1 Tl Salz und etwas geriebener Muskat vermengen. Mit einem Kochlöffel kräftig schlagen, bis der Teig "Blasen" wirft, danach den Teig ca. 30 min. quellen lassen.

Schritt4

Portionsweise von einem Holzbrett-Spätzle Brett in kochendes Salzwasser schaben oder auch durch eine Spätzle Presse drücken.

Schritt5

Wenn die Spätzle "aufsteigen", mit einer Schaumkelle heraus fangen und in kaltem Wasser abschrecken. Danach auf einem Küchensieb trocken laufen lassen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zunächst den Speck in der Butter knusprig anbraten und die Zwiebeln dazu geben. Das gezupfte Weinsauerkraut zufügen, 3-4 min. zusammen garen lassen.

Schritt8

Nunmehr die trocken abgetropften Spätzle dazu geben, Alles weitere 4-5 min. bei mittlerer Hitze mit braten.

Schritt9

Wenden, salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreut servieren.

Schritt10

Schritt11

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krautspatzen-hausgemacht/>