



# 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/>