

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Sauerkraut-Krapfen

**Zutaten:** 400 gr. Mehl, Salz, 3 Eier, 2 Eßl. Öl, 2 Zwiebeln, 250 gr. Räucherspeck, 4 Eßl. Butterschmalz, 500 gr. frisches Sauerkraut, Pfeffer, 1 1/2 Teel. Kümmel, 1 Teel. Zucker, 1/2-1L Fleischbrühe, 3 Eßl. Butter, Schnittlauch.

**Zubereitung:** Aus dem Mehl, Eier, Salz und 4 Eßl. kaltem Wasser und dem Öl einen glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und für 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen und klein würfeln. Vom Speck zwei Drittel in kleine Würfel und den Rest in feine Streifen schneiden. 2 Eßl. Schmalz erhitzen, die Speck und Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Sauerkraut zerschneiden und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer 1/2 Teel. Kümmel und Zucker würzen. 8-10 Minuten unter Rühren andünsten, dann abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und halbieren. Eine Hälfte so dünn wie möglich zu einem langgezogenen Rechteck ausrollen. Die Hälfte Kraut auf dem ausgerollten Teig verteilen. Den Rand dabei etwas frei lassen. Von der Breitseite her fest aufrollen, mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Teigrolle in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Eine Feuerfeste Form mit dem restlichen Schmalz ausfetten. Die Krapfen dicht nebeneinander mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen. Mit den Speckstreifen und dem restlichen Kümmel bestreuen. Die Fleischbrühe erhitzen und so viel angießen das die Krapfen knapp bedeckt sind. Fest mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei Umluft 200 ° 20 Minuten garen. Den Deckel entfernen und in 15 Minuten fertigbacken. Butter erhitzen und die Krapfen zwischendurch damit bestreichen. Den Schnittlauch über die Krapfen streuen und servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringt.com](http://www.gemuese-bringt.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)