

Rezept

Gefüllte Krautkrapfen

Ein Rezept von Gefüllte Krautkrapfen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	2 Eier
1 TL Öl	Salz
Mehl zum Ausrollen	125 g durchwachsener Bauchspeck
1 Zwiebel	1-2 EL Butter- oder Schweineschmalz
750 g Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	1-2 TL Kümmelsamen
⅓ l trockener Weißwein (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	80 g Butter
½ Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken. Eier, Öl, 1 EL Wasser und ½ TL Salz zugeben, mit einer Gabel verquirlen. Nach und nach etwas Mehl vom Mehlrand mit den Eiern verrühren, bis ein zäher, glatter Teig entstanden ist. Sollte der Teig krümelig sein, wenig kaltes Wasser unterkneten. In Klarsichtfolie gewickelt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Speck fein würfeln. Zwiebel schälen, fein hacken. Schmalz erhitzen, beides zugeben und 2 Min. anbraten. Sauerkraut und Gewürze dazugeben, nach Belieben Wein oder Wasser dazugießen. Offen ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei öfter wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen.
3. Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck von ca. 45 x 60 cm ausrollen. Das abgetropfte Kraut gleichmäßig darauf verteilen, dabei oberen und unteren Teigrand frei lassen. Oberen Teigrand mit Wasser bestreichen und den Teig von unten her aufrollen. Teigränder gut zusammendrücken.
4. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter zerlassen. Eine Springform (26 cm Ø) oder andere ofenfeste Form mit etwas flüssiger Butter einfetten. Teigrolle in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, aufrecht locker nebeneinander in die Form stellen. Mit der übrigen Butter begießen. Im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüberstreuen.