

Rezept

## Krautkrapfen mit Speck

Ein Rezept von Krautkrapfen mit Speck, am 24.02.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>3</b> Eier
<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl	Salz
<b>200 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1</b> große Zwiebel
<b>600 g</b> Sauerkraut	<b>1 TL</b> Kümmelkörner
Pfeffer	<b>300 ml</b> Fleischbrühe
<b>150 g</b> Crème fraîche	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

### Zubereitung

1. Mehl mit Eiern, 1 EL Öl, 1 EL Wasser und 1/2 TL Salz glatt verkneten. Teig in einem Tuch gewickelt ruhen lassen.
2. Speck ohne Schwarte und Knorpel klein würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Sauerkraut klein schneiden.
3. Übriges Öl erwärmen, Speck mit Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Sauerkraut mit Kümmel untermischen, zugedeckt 10 Min. schmoren. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° vorheizen. Backform mit Butter einfetten.
4. Teig halbieren und jeweils auf wenig Mehl zu einer dünnen Platte ausrollen. Mit dem Kraut bestreichen und wie einen Strudel aufrollen. In etwa 4 cm lange Stücke schneiden und nebeneinander aufrecht in die Backform setzen. Brühe mit Crème fraîche verrühren, darüber gießen. Krautrollen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen.