

Rezept

Schwäbische Krautkrapfen

Ein Rezept von Schwäbische Krautkrapfen, am 10.06.2026

Zutaten

400 g Mehl	3 Eier
Salz	2 EL Öl
2 Zwiebeln	250 g Räucherspeck
4 EL Butterschmalz	500 g frisches Sauerkraut
Pfeffer, frisch gemahlen	1 1/2 TL Kümmel
1 TL Zucker	etwa 3/4 l heiße Fleischbrühe
3 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier, etwas Salz, 4 EL kaltes Wasser und das Öl hineingeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Vom Speck 2/3 in kleine Würfel, den Rest in feine Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Butterschmalz erhitzen, die Speck- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Sauerkraut abtropfen lassen und etwas zerschneiden. Unter die Speckmischung rühren und mit Salz, Pfeffer, 1/2 TL Kümmel und dem Zucker würzen. 8-10 Min. dünsten und abkühlen lassen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und halbieren. Eine Hälfte so dünn wie möglich zu einem länglichen Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Krauts darauf verteilen, den Rand dabei frei lassen. Von der Längsseite her fest aufrollen, mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Teigrolle in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der zweiten Teig- und Krauthälfte genauso verfahren. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. Eine feuerfeste Form mit dem restlichen Schmalz ausfetten. Die Krapfen dicht an dicht mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen. Mit den Speckstreifen belegen und mit dem restlichem Kümmel bestreuen. Soviel Fleischbrühe seitlich angießen, dass die Krapfen knapp bedeckt sind. Fest mit Alufolie verschließen und im Backofen (Mitte) 20 Min. garen.
5. Die Folie entfernen und die Krautkrapfen offen in 15 Min. fertig backen. In einem Pfännchen die Butter schmelzen und die Krapfen damit öfter bestreichen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Über die fertigen Krautkrapfen streuen und in der Form servieren.