

## Rezept

# Semmelkuchlein mit Paprikakraut

Ein Rezept von Semmelkuchlein mit Paprikakraut, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> altbackenes Weißbrot (vom Vortag)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch	<b>250 g</b> Allgäuer Emmentaler
<b>2 EL</b> Butter	<b>1/2 l</b> Milch
<b>2</b> Eier (L)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>2-3 EL</b> Mehl	<b>150 g</b> Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben, Bacon)
<b>1</b> Muffinblech (mit 2 Mulden)	Butter für das Blech
<b>400 g</b> Weißkohl	<b>500 g</b> Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>1 1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1/2 TL</b> Chilipulver
<b>1/2 l</b> Gemüse- oder Rinderbrühe	Salz
Pfeffer	Zucker
<b>200 g</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kuchlein den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) in 6-8 Min. knusprig backen. Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, Ofen ausschalten.
2. Inzwischen für das Kraut vom Kohl unschöne Blätter entfernen. Den Kohl längs in dicke Spalten schneiden, vom Strunk befreien und quer in schmale Streifen schneiden. Das Sauerkraut leicht auseinanderzupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Schmalz in einem Topf schmelzen. Darin Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze langsam goldgelb dünsten. Weißkohl dazugeben, Tomatenmark unterrühren, 1 Min. mitdünsten. Mit Paprika und Chili bestäuben, Sauerkraut und Brühe dazugeben, alles gut durchrühren und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zucker würzen. Das Kraut zugedeckt bei kleiner Hitze 45 Min. köcheln lassen.

4. Inzwischen für die Küchlein Zwiebeln schälen und wie den Räucherspeck klein würfeln. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein schneiden (vom Schnittlauch eventuell 1-2 EL zum Bestreuen beiseitelegen). Den Käse entrinden und auf einer Rohkostreibe fein reiben. Butter in einer Pfanne schmelzen. Darin Speck- und Zwiebelwürfel goldbraun anbraten, Milch unterrühren, in eine Schüssel gießen. Eier unter die Milch quirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 180 g Käse, Kräuter und die Brotwürfel dazugeben und alles zügig verrühren. Mehl darüberstäuben und ebenfalls unterrühren. Die Masse 30 Min. durchziehen lassen.

---

5. Die saure Sahne (eventuell ein bisschen davon fürs Servieren zurückbehalten) unters Kraut rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Paprikakraut in weiteren 15-20 Min. fertig garen, dann warm halten. Währenddessen die Mulden des Muffinblechs dünn mit Butter einfetten und den Rand jeder Mulde rundherum mit Frühstücksspeck auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

---

6. Die Brotmasse gut durchrühren und in den Mulden des Muffinblechs verteilen, festdrücken und mit restlichem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, kurz stehen lassen, dann die Küchlein aus den Mulden lösen und mit dem Kraut servieren. Eventuell noch mit Schnittlauch bestreuen und mit saurer Sahne garnieren.