

Rezept

Vegetarische Krautkräpfen

Ein Rezept von Vegetarische Krautkräpfen, am 27.03.2025

Zutaten

500 g Mehl	2 Eier
3 EL Öl	1/2 TL Salz
1 kg Weißkohl	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
1/2 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)	1/4 l Brühe (Instant)
Öl zum Ausbacken	Mehl und Küchentuch zum Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit den Eiern, dem Öl, dem Salz und 1/8 l Wasser verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Kohl darin anbraten. Den Kohl zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Kohl mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
3. Ein Küchentuch mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einem Rechteck von 40 × 60 cm ausrollen. Die Füllung auf drei Viertel der Fläche von der langen Seite her verteilen. Den Teig wie einen Strudel mit Hilfe des Küchentuches von der langen Seite aus aufrollen. Die fertige Rolle in 6 gleich große Stücke schneiden.
4. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Die Stücke mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen und 2 Min. anbraten, dann wenden und die zweite Schnittfläche ebenfalls anbraten.
5. Die Brühe erhitzen und zu den Kräpfen gießen. Die Krautkräpfen in der Pfanne zugedeckt in 20 Min. fertig garen. Dazu wird traditionell Kartoffelsalat serviert.