

Allgäuer Krautkrapfen

Zutaten:

Für den Nudelteig:

- 500g Mehl
- 2 Eier
- 125ml Wasser
- Salz

Für die Füllung:

- 1kg Sauerkraut
- 200g durchwachsener Speck
- Salz
- Schweineschmalz

So geht's:

- Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem Teig vermischen, auf zwei Portionen aufteilen und zu dünnen Fladen ausrollen
- Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Kraut in der Pfanne anrösten
- Füllung abkühlen lassen, gleichmäßig auf dem Nudelteig verteilen und dann zusammenrollen
- Die Rollen in ca. 5-6cm breite Stücke schneiden
- Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rollen stehend bei mittlerer Hitze braten, bis sie eine schöne braune Farbe haben
- Einmal wenden, damit sie überall braun werden
- Brühe angießen, bis ca. 1/3 der stehenden Krapfen bedeckt ist
- Alles zudecken und die Brühe verkochen lassen
- Genießen!

