



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 190
Krautnudeln
aus dem Topf

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl

2 Eier

Für die Füllung:

150 g Speck, fein gewürfelt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Butterschmalz



Meersalz



schwarzer Pfeffer



4 Lorbeerblätter



1 TL Wacholderbeeren



1 TL Kümmel, ganz

750 g Sauerkraut

1 EL Apfeldicksaft

2 EL Butter

etwas Gemüsefond oder
Sauerkrautsaft

Rezept

In einer Küchenmaschine Mehl und Eier kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Speck und Zwiebeln im heißen Butterschmalz anbraten. Die Gewürze hinzufügen und kurz mitrösten. Das Sauerkraut hinzufügen und ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Apfeldicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig ca. 50 x 50 dünn ausrollen. Die Füllung abtropfen lassen (dabei die Flüssigkeit auffangen) und aufstreichen. Den Teig dicht aufrollen und in 4 cm dicke Stücke schneiden. Die Rollen in einen großen Topf setzen. Die Kochflüssigkeit und evtl. etwas Brühe oder Sauerkrautsaft angießen, so dass die Nudeln $\frac{2}{3}$ in Flüssigkeit stehen. Die Butter in Flöckchen auf den Nudeln verteilen und den Deckel auflegen. Den Topf zum Kochen bringen und 30 Minuten garen.

Guten Appetit!