

# Krautkrapfen

Eine deftige Krapfenspezialität aus dem Allgäu.

**Ein Rezept mit Krapfen aus dem Allgäu. Jetzt wird es deftiger, als man denkt. Zu früheren Zeiten war dies ein Arme-Leute-Essen. Auch mit einem kleinen Geldbeutel konnte man sich die Zutaten für das Krapfengericht leisten. Heute jedoch ist es eine wahre Delikatesse: Allgäuer Krautkrapfen.**

## Zutaten

- Teig:
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- 1 Teelöffel Öl
- etwas Wasser
- Für die Füllung:
- 1 große Dose Sauerkraut (750 g)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butterschmalz
- 100 bis 150 g durchwachsener geräucherter Speck

## Zubereitung

- Mehl auf das Backbrett sieben und in der Mitte eine Vertiefung mit der Hand eindrücken. Milch, eine Prise Salz, Öl, die Eier und das Wasser in die Vertiefung geben. Einen weichen Teig herstellen, tüchtig schlagen und kneten. Jetzt den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und in Butterschmalz mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten, das Kraut zufügen und alles ca. 15 Minuten dünsten. Das fertige Kraut auf einem Backblech ausbreiten und abkühlen lassen.
- Den Teig in zwei Portionen teilen und dünn auswallen, das Sauerkraut darauf verteilen. Fest aufrollen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
- Krautrapfen stehend oder liegend in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz kräftig anbraten und danach wenden. Mit wenig, leicht gesalzenem Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/krautkrapfen/>