

Krautkrapfen

Für den Nudelteig:

2 Eier

Salz

Mehl so viel bis es ein glatter, weicher Teig wird

Dann den Teig eine Stunde ruhen lassen

Das Sauerkraut mit einer Zwiebel in einem Topf anbraten. Wer es mag darf es auch leicht braun werden lassen, nach Belieben würzen.

Das Sauerkraut abkühlen lassen.

Den Teig hauchdünn auswellen und das Sauerkraut darauf verteilen. Den Teig zu einer Rolle aufwickeln und in ca 5cm lange Stücke schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Krapfen leicht anbraten und alles mit Brühe ablöschen und sanft köcheln lassen. Die Röllchen dürfen bis zum oberen Rand in der Brühe stehen.

Nach ca 25 – 30 Minuten sind die Krautkrapfen fertig.