

Fränkische Krautkrapfen

Rezept von Renate Ixmeier - Oberlaimbach

Nudelteig:

300 g	Mehl Salz	mit einem Handrührgerät mit den Knethaken zu einem festen Teig ver- kneten
2 etwas	Eier Wasser	in zwei Teile teilen und ruhen lassen

Füllung:

150 g	roh. Schinken	fein würfeln
500 g	Sauerkraut	und
2	Zwiebeln	gewürfelt vermischen
Pfeffer		abschmecken mit Pfeffer
Kümmel		und Kümmel

Teig zu 2 Platten von ca. 30 x 40 cm ausrollen, Krautfülle
darauf verteilen
aufrollen und jeweils in ca. 5 cm breite Stücke schneiden

3/8 l	Brühe	in einer beschichteten
20 g	Butter	Pfanne zum Kochen bringen (Deckel auflegen)

Stücke aufrecht dicht an dicht hineinstellen und bei
geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur ca. 30
Minuten garen, bis die Brühe aufgesogen ist

Fertiges Gericht, serviert mit einer Tomatensoße



Schritt für Schritt

1. Teig ausrollen



2. Mit dem Sauerkraut, Zwiebelwürfeln und Speckwürfeln belegen und aufrollen



3. von der Rolle 5 cm breite Stücke abschneiden



4. aufrecht in eine Pfanne stellen, in der Brühe zum Kochen gebracht wurde



Gutes Gelingen wünscht

Renate Ixmeier

Meisterin der Hauswirtschaft

Oberlaimbach 15

91443 Scheinfeld

09162-6931

www.renateixmeier.de

renate_ixmeier@yahoo.de