

## **Krautkrapfen für 5 Portionen**

### **Nudelteig**

- Weizenmehl 550 150 g
- Hartweizengrieß 100 g
- Olivenöl 10 g
- Wasser 100 g

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, elastischen Teig kneten. Vor Verwendung den Teig mind. 30 min. rasten lassen.

### **Füllung**

- Zwiebel 300 g
- Sauerkraut 1300 g
- Räuchertofu 100 g
- Rauchpaprika 2 Messerspitze
- Lorbeerblatt 6 Stk
- Wacholderbeeren 8 Stk
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

### **Bratensoße**

- 1 große Zwiebel
- 1 Karotte
- etwas Sellerie
- 1 Flasche Dunkles Bier
- 500 ml Wasser
- 1 EL Thymian
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- etwas Rapsöl
- 1 EL süßes Paprikapulver

Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden, Räuchertofu fein würfeln. In einer Pfanne etwas Öl mit dem Rauchpaprika erhitzen und die Tofuwürfel sowie Zwiebelringe darin anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Sauerkraut, die Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben. Die Flüssigkeit im Kraut verkochen lassen, bis die Gewürze ihren Geschmack abgegeben haben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Füllung erkalten lassen

Für die Soße, das Gemüse grob schneiden und in Öl scharf anbraten. Mit Bier und Wasser ablöschen, Thymian, Wacholder und Lorbeer in ein Teeei geben und in den Sud legen. Ca 30 min köcheln lassen, und anschließend zu glatter Soße pürieren, dabei etwas Rapsöl einlaufen lassen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Nudelteigs zu einer Platte von ca. 40 x 30 cm ausrollen und die Hälfte der Sauerkrautfüllung auf den Teig geben. Längs zu einer Rolle aufwickeln und mit dem Messer in 8 Teile schneiden. Die einzelnen Krapfen in der Pfanne von allen Seiten knusprig anbraten. Dazu passt ein bunter Salat.

Quelle: Alois Bummer

Zum Grünen Zweig

Zweibrückenstraße 685

84028 Landshut

[info@zumgruenenzweig.de](mailto:info@zumgruenenzweig.de)

<https://zumgruenenzweig.de/>