

## Krautkrapfen (Weißkraut)

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

1 kg Spitzkraut  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 ½ El Zucker  
3 El heller Essig  
60 g Schmalz oder Butter  
je 100 g Weißwein und heller Fond  
1 mittelgroße Kartoffel  
Nudelplatten (ca. 30x15 cm)  
heller Fond, Butter  
150 g saure Sahne  
100 g Bergkäse oder Greyerzer  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Schnittlauch

### Vorbereitung:

Spitzkraut putzen, vierteln und den Strunk entfernen.

Spitzkrautviertel in Blätter zerlegen und in dünne Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.

### Zubereitung:

1. Zucker im Topf goldgelb karamellisieren lassen und mit Essig und 100 g Wasser ablöschen. Schmalz oder Butter zufügen und schmelzen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und farblos anschwitzen.
3. Geschnittenes Kraut dazugeben. Salzen, pfeffern und ½ Tl zerstoßenen Kümmel zugeben.
4. Bei niedriger Hitze 10 Minuten dünsten, Weißwein/hellen Fond angießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
5. Kartoffel schälen, fein reiben und unter das Kraut mischen, aufkochen und abschmecken. Kraut auf einem Blech ausbreiten und abkühlen lassen.
6. Backofen auf 180° C (Unter-/Oberhitze) vorheizen.
7. Spitzkrautfüllung auf den Nudelplatten verteilen, „oben und unten“ eine etwa 1 cm breiten Rand freilassen.
8. Straff aufrollen und die Teigländer andrücken – Rollen in etwa 4 cm breite Stücke schneiden und aufrecht in ein gebuttertes Geschirr (Pfanne, Bräter oder Topf) stellen.
9. Etwas heißen Fond angießen (ca. 2-3 cm hoch), aufkochen, das Geschirr abdecken und im Backofen ca. 25 Minuten backen. Den Deckel entfernen.  
Saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren.  
Auf der Oberfläche der Nudelschnecken verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.
10. Nudelschnecken goldgelb überbacken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

## Krautkrapfen (Sauerkraut)

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

750 g Sauerkraut  
1 mittelgroße Zwiebel  
60 g Schmalz oder Butter  
100 g Weißwein  
100 g heller Fond  
1 mittelgroße Kartoffel  
Nudelplatten (ca. 30x15 cm)  
heller Fond, Butter  
150 g saure Sahne  
100 g Bergkäse oder Greyerzer  
Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel, Schnittlauch

### Vorbereitung:

Sauerkraut kurz in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

### Zubereitung:

1. Schmalz oder Butter zerlassen und die fein geschnittenen Zwiebeln darin glasig anschwitzen.
2. Sauerkraut zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.  
½ Tl zerstoßenen Kümmel zugeben.
3. Weißwein und hellen Fond angießen und 15-20 Minuten köcheln lassen.
4. Kartoffel schälen, fein reiben und unter das Kraut mischen, aufkochen und abschmecken.  
Kraut auf einem Blech ausbreiten und abkühlen lassen.
5. Den Backofen auf 180° C (Unter-/Oberhitze) vorheizen.
6. Sauerkraut auf den Nudelplatten verteilen, „oben und unten“ eine etwa 1 cm breiten Rand freilassen.
7. Straff aufrollen und die Teigländer andrücken – Rollen in etwa 4 cm breite Stücke schneiden und aufrecht in ein gebuttertes Geschirr (Pfanne, Bräter oder Topf) stellen.
8. Etwas heißen Fond angießen (ca. 2-3 cm hoch), aufkochen, das Geschirr abdecken und im Backofen ca. 25 Minuten backen.  
Den Deckel entfernen.
9. Saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren.  
Auf der Oberfläche der Nudelschnecken verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.
10. Nudelschnecken goldgelb überbacken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

## Nudeln/Pasta

Zutaten für ca. 5-10 Portionen,  
je nach Verwendung als Beilage, Zwischengang oder Hauptgericht:

<b>T</b>	<b>150 g</b>	Eier
<b>E</b>	<b>1</b>	
<b>I</b>	<b>200 g</b>	Weizenmehl Type 405
<b>L</b>	<b>2</b>	
<b>E</b>	<b>100 g</b>	Hartweizengrieß
		Salz

Alle Zutaten vermischen  
und bearbeiten bis der Teig  
glatt und geschmeidig ist.

In Folie einpacken und

Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Der Grieß nimmt Flüssigkeit  
auf und quillt, dadurch wird  
der Teig fester.

### Zubereitung:

1. Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
2. Teigplatten zuschneiden, mit Mehl bestäuben und leicht abtrocknen lassen.
3. In die gewünschte Nudelform schneiden.  
z.B. Pappardelle, Tagliatelle, Tagliolini, Fettuccine, Linguine, Capelli

### Fertigstellung:

1. Nudeln in ausreichend Salzwasser  
„al dente“ kochen.



Die Nudeln sollen den richtigen Biss  
erhalten.

**Pro 100 g Nudeln – wenn möglich 1 l Wasser ohne Öl**

2. Etwas von dem stärkehaltigen Koch-  
wasser abschöpfen und aufbewahren.

3. Nudeln auf ein Sieb abschütten.



**Nicht mit kaltem Wasser abschrecken,  
dadurch würde die Stärke abgespült.**

4. In wenig Kochwasser, mit etwas  
Butter oder Olivenöl anschwemmen,  
mit Muskat und Salz würzen.



Die Flüssigkeit verhindert das Verkleben  
und macht die Nudeln lockerer.

**Frische Nudeln kochen in 2-3 Minuten „al dente“ !**