KRAUTSPÄTZLE
mit Speck.

60 Min. Zubereitungszeit

gering Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Für das Sauerkraut:

500 g	Spitzkohl
½	Zwiebel
80 g	Bacon in Scheiben
1 TL	Butterschmalz
	PENNY Salz und Pfeffer
½ TL	Kümmelpulver
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel
100 ml	Apfelsaft
1	Lorbeerblatt
1 TL	Wacholderbeeren
2 EL	Weißweinessig

Für die Spätzle:

5	Eier
300 g	Naturgut Bio Weizenmehl
50 g	Hartweizengrieß
80 ml	Mineralwasser, spritzig
½ TL	PENNY Salz
1 Msp.	Muskatnuss

Außerdem:

1 EL	Butter
	Muskatnuss
4 EL	Frühlingszwiebelröllchen

Zubereitung:

1. Kohl putzen und in Streifen schneiden, grobe Mittelrippen dabei entfernen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Bacon in einem Topf knusprig auslassen und dann beiseite legen. Schmalz im Topf erhitzen. Zwiebelstreifen darin glasig anschwitzen. Kohl zugeben und andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Kreuzkümmel würzen. Apfelsaft, 50 ml Wasser, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und das Kraut mit Deckel ca. 20 Min. weich garen. Mit Essig und Salz abschmecken und zugedeckt abkühlen lassen.

2. Für die Spätzle die Eier mit Mehl und Hartweizengrieß in eine Küchenmaschine geben und verkneten, dabei nach und nach das Mineralwasser ergänzen. Mit Salz und frischer Muskatnuss abschmecken und den Teig auf hoher Stufe 5 Min. schlagen. Mit einem Spätzlehobel portionsweise in kochendes Salzwasser hobeln und 3–5 Min. kochen lassen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

3. Das Kraut erneut erhitzen, dann abgießen und abtropfen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen. Nebenbei die Spätzle in einer Pfanne mit der Butter erhitzen und leicht anbräunen. Kraut zu den Spätzle geben, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In tiefen Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebelgrün und Bacon servieren.

PENNY.