

Deftige Krautkräpfen mit Leber- und Blutwurst



Zutaten:

500 g Sauerkraut, frisch oder aus dem Glas
250 g Nudelteig (frischer Fertigteig)
2 Zwiebeln, geschält und gewürfelt
1 Apfel, geschält und gewürfelt
1 Leberwurst
1 Blutwurst
3 Liter Speck, gewürfelt
Messerspitze 350-450 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
100 ml Apfelsaft
1 TL Honig
Salz, Pfeffer



Zubereitung

In einem Topf die Zwiebelwürfel mit Speck-, Apfel- und Kartoffelwürfel in etwas Öl anschwitzen. Das gut abgetropfte Sauerkraut zugeben und kurz anbraten. Mit 100 ml Apfelsaft und 100 ml Brühe angießen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Honig abschmecken. Dann auskühlen lassen.

Den Nudelteig ausrollen. Das abgekühlte Sauerkrautgemisch gleichmäßig auf dem Nudelteig verteilen. Die Leberwurst und die Blutwurst häuten und längs in Streifen schneiden. Die Würste in einer Linie am unteren Ende des Teiges legen.

Nudelteig von unten nach oben straff aufrollen. Mit einem Messer die Nudelrolle in gleichmäßige Rollen (ca. 4-5cm) schneiden. Rollen in eine gefettete, feuerfeste Form, Topf oder einen Bräter schichten. Die Krautkräpfen im Topf auf der Kochstelle kurz anbraten. Mit der restlichen Brühe aufgießen und einen Deckel aufsetzen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 40-45 Minuten garen.

Tipp: Durch Zugabe von ganzen Kümmelsamen wird das Kraut bekömmlicher.