



## REZEPT AUS KEMPTEN

# Kempten: Krautkrapfen

Eigentlich benötigt man nur wenige Zutaten für dieses früher so typische Gericht: einen Nudelteig aus Ei und Mehl, das selbst gemachte Kraut aus dem Fass, Butter und Speck. All das hatte man im Haus.

### Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Salz

### Zutaten für die Füllung

- 500 g Sauerkraut roh
- 250 g Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- etwas Salz nach Geschmack
- 

### Sonstige Zutaten

- Öl zum Anbraten
- Brühe zum Aufgießen
- 50 g Butter

### Zubereitung

Die Zwiebeln mit dem Speck in etwas Öl andünsten, das Sauerkraut hinzugeben und mit der Brühe aufgießen.

Das Lorbeerblatt dazu geben und 45 Minuten köcheln lassen und dann abkühlen lassen.

Mehl, Ei, Wasser und Salz zu einem Teig kneten, mit etwas Öl bestreichen und eine Stunde ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und die kalte Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und ca. 4 cm breite Streifen abschneiden.

Butter in einer höheren Pfanne oder in einem flachen Topf erhitzen und die Krapfen eng aneinander stehend in der Pfanne anbraten. Anschließend mit etwas Brühe aufgießen. Mit geschlossenem Deckel werden die Krapfen ca. 30 Minuten gegart.

Besonders lecker schmecken die Krautkrapfen mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch.

### Tipp

Im [Hotel-Restaurant Waldhorn](#) kann man diese Köstlichkeit genießen. Sie bieten regionale und saisonale Vielseitigkeit und verwenden nur frische, hochwertige Produkte nach höchsten Qualitätskriterien. Alle Lieferanten sind aus der Region, so kommt z. B. das Wild vom Allgäuer Jäger, das Fleisch vom Allgäuer Bauern und der Käse von einer Oberallgäuer Sennerei.