# Sauerkraut-Spätzle

Die Sauerkraut-Spätzle werden nach dem Kochen im Ofen gebacken und schmecken dadurch noch besser. Das Rezept ist ganz einfach und gelingt auf jeden Fall!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Alper Çu?un

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 550 g | Sauerkraut (aus dem Glas) |
| 4 EL | Butter |
| 500 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 500 ml | Wasser |

## Zubereitung

1. Für die Sauerkraut-Spätzle das Sauerkraut abgießen und sorgfältig ausdrücken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Kraut bei niedriger Temperatur darin garen.

2. Inzwischen aus Mehl, Salz, Eiern und Wasser einen gleichmäßigen, glatten Teig herstellen. Bei Bedarf noch ein wenig Mehl oder Wasser zufügen. Den Ofen auf 160 Grad einstellen. Reichlich Salzwasser in einen großen Kochtopf füllen und aufkochen lassen.

3. Den Teig portionsweise auf ein feuchtes Brett streichen und mit dem Messer in das Wasser schaben. Die Spätzle kochen lassen, bis sie oben schwimmen. Dann herausheben, und abtropfen lassen.

4. Eine hitzefeste Form mit Backpapier belegen. Spätzle und Sauerkraut abwechselnd einschichten. Rund 25 Minuten backen. Herausnehmen und mit beliebigen Beilagen servieren.

## Tipp

Zu den Sauerkraut-Spätzle schmecken Blatt- und Tomatensalate, Radieschen oder geröstete Zwiebelringe.