

Krautspatzen

Weit über die Grenzen Österreichs bekannt sind die Krautspatzen aus Salzburg. Das Rezept für diese Spezialität benötigt ganz wenige Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Butaris

Zutaten

500 g	Mehl
5 Stk.	Eier
250 ml	Milch
300 g	Räucherspeck
3 EL	Butterschmalz
1 Dose	Sauerkraut (800 ml)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
0.5 Bündel	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Krautspatzen** die Milch mit den Eiern, Mehl, Salz und Muskat verrühren, so dass ein

glatter Teig entsteht. Diesen dann ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und wie den Speck klein würfeln.

2. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und Speck und Zwiebeln darin anrösten. Dann das Sauerkraut dazugeben, gut umrühren und leicht einkochen lassen. Salzen, pfeffern und warm stellen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf ein Spätzleblett geben und mit Hilfe eines langen Messers direkt ins kochende Wasser feine Teigstreifen schaben.
4. Einmal aufkochen lassen und sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb geben. Mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
5. Spätzle zum Sauerkraut geben und wieder erhitzen. Alles verrühren und einige Minuten braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Über die Krautspatzen streuen und servieren.

Tipp

Zu den Krautspatzen schmeckt ein frischer Blattsalat.