

Kraut-Spätzle mit Speck

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

300 g Mehl 3 Eier 200 ml kaltes Wasser
1 TL Salz

Für das Kraut:

2 Zwiebeln 500 g Sauerkraut 200 ml Geflügelfond
30 g Butterschmalz 150 ml trockener Weißwein 150 g Bauchspeck
1 Lorbeerblatt 3 Pimentkörner 1 EL Kümmelsamen
Salz Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und dem Wasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Er sollte zäh vom Kochlöffel laufen und Blasen bilden beim Schlagen. Den Teig mit Salz würzen und etwa 20 Minuten quellen lassen.

Für das Kraut die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, danach in einen Topf geben, mit Geflügelfond ablöschen und gar kochen.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und kurz in einer heißen Pfanne anbraten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Das Kraut und den Speck hinzufügen, kurz mit braten und mit dem Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Kümmel würzen und bei geringer Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Spätzleteig mit einer Presse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. So lange kochen lassen, bis die Spätzle nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle unter das Kraut mischen, in der Pfanne mit anbraten und alles auf Tellern angerichtet servieren.

Harry Grötz am 07. Dezember 2016