

Rezepte aus dem Hessenpark



Krautkrapfen

Nudelteig herstellen aus

250 Gramm Mehl

3 Eiern

25 Gramm Margarine

750 g gehobeltes Kraut

200 g Apfelstücken

Salz und Pfeffer

60 Gramm Speck

Bratfett

125 - 250 ml heißes Salzwasser

3 Teigflecken ausrollen, etwas antrocknen lassen.

mit

weichdünsten. Man kann Rot- oder Weißkraut nehmen.

Ersatzweise Krautreste vom Vortag (Sauerkraut geht auch). Mit abschmecken. Abkühlen lassen und auf dem ausgerollten

Nudelteig verteilen.

kleinwürfeln, glasig andünsten, über das Kraut verteilen.

Den belegten Teig aufrollen, die Rolle in ca. 4 cm

hohe Stücke schneiden.

In einer Auflaufform soviel

zerlassen, dass der Boden bedeckt ist. Krapfen mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen, anbräunen lassen.

zugießen. Die Krapfen solange gerdünsten, bis das Wasser aufgesaugt ist und die Krapfen eine braune Kruste haben (dauert etwa 30 Minuten).