

Rezept Krautspätzle

Rezept Krautspätzle

Zutaten:

1 Portion Spätzle, Reste vom Vortag sein oder Fertigware
1 große Dose Sauerkraut oder frisches
2 weiße Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz, Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
5 Wacholderbeeren
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln.
Das Kraut abseihen und abwaschen und gut ausdrücken.

Räucherspeckwürfel sollten immer wegen des Salzgehaltes blanchiert werden, dh. Wasser aufkochen lassen, die Würfel dazugeben und einmal aufwallen lassen.

Abgießen und abtropfen lassen.

Den Speck in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne auslassen, leicht Farbe nehmen lassen und der Pfanne herausnehmen.

Das Kraut im Speckfett, Fett, Zwiebeln anbraten, herausnehmen und Beiseitestellen.

Die Spätzle anbraten, nun alles miteinander vermischen, würzen und gut durchbraten.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)