

Geschmolzene Krautspätzle mit Apfelmus

Zutaten für 4 Personen:

FÜR DAS SAUERKRAUT

1 Zwiebel
150 g geräucherter Bauchspeck
1 EL Schweineschmalz (alternativ
Butterschmalz)
500 g Sauerkraut aus dem Glas
½ TL Kümmelsamen
1 EL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml trockener Weißwein
1 TL Speisestärke

SPÄTZLE

250 g Weizenmehl (Type 405)
4–5 Eier (je nach Größe)
Salz
2 EL Butter

APFELMUS

3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
200 ml trockener Weißwein
2 EL Zucker
1 Zimtstange
dünn und breit abgeschälte Schale von ½
Biozitrone



Zubereitung

Für das Kraut die Zwiebel schälen und hacken, den Speck fein würfeln. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Speck zugeben und anbraten. Sauerkraut abgießen und einrühren. Kümmelsamen und Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und 400 ml Wasser hinzugießen und 60 Minuten sanft köcheln lassen.

Speisestärke mit 1–2 EL kaltem Wasser glatt rühren, zum Binden in die Füllung einrühren und vollständig auskühlen lassen.

Für die Spätzle das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier mit ½ TL Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel vermengen und etwa 5 Minuten kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist und leicht Blasen wirft. 10 Minuten ruhen lassen.

Rechtzeitig reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Den Spätzleteig portionsweise mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln, kurz aufkochen, mit einem Schaumlöffel herausheben und nur kurz abtropfen lassen – **nicht** mit kaltem Wasser abschrecken

In der Zwischenzeit Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die tropfnassen, heißen Spätzle darin 1–2 Minuten anbraten. Sauerkaut dazugeben und durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Weißwein mit Zucker und Zimtstange aufkochen. Zitronenschale mit den Äpfeln zugeben, den Deckel aufsetzen und etwa 20 Minuten weich dünsten.

Zitronenschale und Zimtstange herausnehmen und die Äpfel zu feinem Mus zerstampfen. Mit den Krautspätzle servieren.