



Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

www.metzgerei-schneider.at

Krautspätzle

4 Portionen

ZUTATEN:

500 g Mehl
3 Eier
ca. ¼ l Wasser
Salz

2 TL Schmalz
50 g Speckwürfel

500 g gekochtes Sauerkraut

Pfeffer aus der Mühle

VORGANG:

Das Mehl in eine Schüssel sieben,
eine kräftige Prise Salz zugeben,
nach und nach die Eier und das Wasser unterrühren.

(Nur so viel Wasser zugeben, dass der Teig
zähflüssig ist).

Wasser etwas salzen und in einem breiten Topf zum
kochen bringen.

Den Teig portionsweise durch einen Spätzlehobel
oder durch ein gelochtes Blech in das siedende
Wasser schaben.

Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem
Schaumlöffel herausheben (evt. in kaltem Wasser
abschrecken) dann in einem Sieb abtropfen lassen.

Schmalz in eine Pfanne erhitzen, darin die
Speckwürfel leicht anrösten,

anschließend die Spätzle und Speckwürfel mit dem
erwärmten Sauerkraut mischen.

Nach Belieben mit etwas Pfeffer aus der Mühle
nachwürzen.

Beilagen:

Wein: