



Schwäbischer Krautkuchen

Zutaten

für 4 Personen

Für den Teig

- 250g Mehl
- 120g Butter
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Salz
- 75ml kaltes Wasser

Für die Füllung

- 1kg Weißkohl
- 2 El Öl oder 200g Speck
- 1 El Mehl
- 300g saure Sahne
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- Kümmel
- Salz und Pfeffer
- Fett für die Form

Besonderes Zubehör

Springform

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

25 Minuten
+45 Minuten Ruhezeit
+15 Minuten Anbratzeit
+50 Minuten Backzeit



Zubereitung

Mehl, Butter, Eigelb, Salz und Wasser verkneten und im Kühlschrank ruhen lassen(45min.). Den Kohl fein hobeln und entweder in Öl oder mit vorher gewürfelten und angebratenen Speck braten. Das Mehl dazugeben und etwa 15 min. bei geringer Hitze dünsten. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Saure Sahne mit den Eiern und einem extra Eigelb verrühren und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem warmen Kraut vermischen. Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche ausrollen entweder für ein Blech oder einer 28er Springform. In die eingefettete Backform geben und einen schönen Rand formen. Die Krautmasse einfüllen und ca. 45-55min. goldbraun backen. Das original schwäbische Rezept hat keine Eier und saure Sahne in der Füllung.