

Krautspätzle mit geselchtem Schinken

19.Juni 2023

Zutaten für 4–6 Portionen:

300g Geselchter-Schinken

400g griffiges Mehl

200g glattes Mehl

6 Eier

1 EL Salz

1 große Zwiebel

500g Sauerkraut

Etwas Butter

Etwas Salz & Pfeffer

Wasser nach Bedarf



Zubereitung:

Für die Spätzle das Mehl, die Eier, Salz und Wasser rasch zu einem relativ festen Teig vermengen und diesen durch ein Spätzlesieb ins kochende Salzwasser sieben.

Die Spätzle aufkochen lassen. Wenn sie oben schwimmen, abseihen.

Den Schinken und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und beides in Butter anrösten.

Nun die Spätzle und das Sauerkraut unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles so lange rösten, bis die Spätzle stellenweise braun sind.