



## Allgäuer Krautkrapfen mit Chinakohl und RUBIUS würzig

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Packung RUBIUS würzig
- 300 g Weizenmehl
- 200 g Speck
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 St. Eier
- 2 St. Chinakohl
- 2 St. Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Salz und 1 EL Öl hineingeben, mit einer Gabel vermischen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, eine Kugel formen und in Folie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Chinakohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden, Zwiebel pellen und ebenfalls würfeln. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel und Speck darin anschwitzen. Den Chinakohl hinzugeben und für 15 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Gemüsebrühe in 250 ml Wasser lösen und beiseitestellen. Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen. Chinakohl-Speck-Füllung und in Scheiben geschnittenen Rubius auf dem Teig verteilen, zu einem Strudel aufwickeln und mit einem Messer ca. 5 cm lange Krapfen abtrennen. In einer Ofenpfanne Öl erhitzen, Krapfen mit Schnittkante nach unten eng aneinander packen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Pfanne fest mit Alufolie bedecken und im Backofen 20 Min. backen. Die Folie entfernen und die Krautkrapfen offen weitere 15 Min. fertig backen. Krautkrapfen mit Schnittlauch anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten.

Pro Portion ca. 2712 kJ, 649 kcal, E 37,2 g, F 29 g, KH 58 g

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)