

Krautschnecken

Zutaten:

Für den Teig:

375 g	Mehl
2	Eier
½ TL	Salz
2 EL	Öl

Für die Füllung:

200 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel
1	Gewürznelke
3	Wacholderbeeren
200 g	Sauerkraut
	Butter für die Form

100 ml	Schlagsahne
150 g	Käse zum Überbacken

Zubereitung:

Teig: Mehl mit Eiern, Salz, Öl und 3 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung: Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braun anbraten. Die Zwiebel schälen und mit der Nelke bestecken. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Das Sauerkraut mit der Zwiebel, dem Wacholder, dem Speck und ½ Tasse Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. kochen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einem Küchentuch dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Das Kraut gleichmäßig darauf verteilen und mit Hilfe des Tuches der Längsseite her aufrollen. Aus der Roulade 12 gleiche große Scheiben schneiden. Die Teigscheiben dicht nebeneinander in eine gebutterte Bratereinne setzen. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben. Mit Käse bestreuen und bei ca. 170°C überbacken.