

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2025** ▪
„Kindheitserinnerungen“ mit Robin Pietsch



Barbara Kübler

Allgäuer Krautkrapfen mit Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 250 g Mehl, Type 405
 Salz, aus der Mühle

Das Ei, Mehl, etwas Wasser und eine gute Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Bauchspeck
 400 g Sauerkraut
 1 große Zwiebel
 1 TL Zucker
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Sauerkraut hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten leicht andünsten. Füllung etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

250 ml Gemüsefond
 2 EL Schweineschmalz
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 ¼ Bund Schnittlauch
 Mehl, zum Bemehlen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Sauerkraut-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Teig zu einer Rolle aufrollen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. In einer tiefen Pfanne Schmalz erhitzen. Die Krapfen mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen, sodass die Krapfen zur Hälfte bedeckt sind. Deckel auflegen und Krapfen bei mittlerer Hitze dämpfen. Schnittlauch hacken und Krautkrapfen damit garnieren.

Für den Salat:

1 Kopf grüner Blattsalat
 1 kleine rote Zwiebel
 3 EL Weißweinessig
 1-2 TL Senf
 1 EL flüssiger Honig
 5 EL neutrales Öl
 1 EL Haselnussöl
 1 EL Walnussöl
 1 Beet Kresse
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und mundgerecht zupfen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kräuter hacken. Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öle langsam unterschlagen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Kurz vor dem Servieren Salat, Zwiebeln und Kräuter mit dem Dressing vermengen. Mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.