

Sauerkraut - Tortelini

Kategorien: Teigwaren, Sauerkraut, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

FUER DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
		Salz
3	Essl.	Wasser
3		Eier

FUER DIE FUELLUNG

500	Gramm	Sauerkraut
200	Gramm	Fruehstuecksspeck
4		Nelken
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
100	ml	Trockener Weisswein
1		Eiweiss

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben, Salz dazugeben, das Wasser und die Eier untarruehren und den Teig kneten, bis er glatt ist. Ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Den kleingewuerfelten Fruehstuecksspeck in einem Topf ausbraten, das kleingeschnittene Sauerkraut, die mit den Nelken gespickte Zwiebel sowie das Lorbeerblatt und die zerdrueckten Wacholderbeeren dazugeben. Den Weisswein zugiessen und ca. 25 Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme garen.

Das Lorbeerblatt und die Zwiebel mit den Nelken entfernen und die Masse auskuehlen lassen. Den Teig so duenn wie moeglich ausrollen und runde Scheiben von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Den Rand mit etwas Eiweiss bestreichen und etwas Sauerkrautmasse in die Mitte jeder Teigscheibe geben.

Die Scheiben ueber die Fuellung zusammenklappen und die Raender fest andruecken. Die Nudeltaschen im kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

Dazu passt eine Sahnesosse, die mit Tomatenwuerfeln und gehackter Petersilie abgeschmeckt wird.