

# Teigtaschen mit Blutwurstfülle

Kategorien: Nudeln, Pasta, Gefüllt, Blutwurst

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Weizenmehl
3		Eigelb
1		Ei
30	ml	Olivenöl
		Wasser nach Bedarf
250	Gramm	Blutwurstbrät; (beim Metzger vorbestellen)
1		Eiweiß

## *SAUERKRAUT*

---

40	Gramm	Durchwachsener Speck
40	Gramm	Schmalz
50	Gramm	Zwiebeln
400	Gramm	Sauerkraut
		Salz und Pfeffer
1	Teel.	Kümmel
375	ml	Fleischbrühe
1		Rohe Kartoffel
50	Gramm	Grüner Speck

## Anleitung:

Frisches offen gekauftes Sauerkraut benötigt eine längere Garzeit ca. 1/2 bis 1 Stunde als solches aus der Dose. Im Schnellkochtopf verkürzt sich die Zeit jedoch auf 8 bis 10 Minuten,

Aus Mehl, Eigelb, Ei, Olivenöl und eventuell etwas Wasser einen geschmeidigen, festen Nudelteig zubereiten. Gut eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ganz dünn ausrollen und 4 cm große Kreise ausstechen.

Das gewürzte Blutwurstbrät seitlich auf die Teigkreise setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig darüberklappen. Die Nahtstellen festdrücken.

Für das Sauerkraut den Speck in feine Streifen schneiden und in wenig Schmalz braten. Die gehackten Zwiebeln zugeben und mitdünsten, bis sie glasig sind. Das Sauerkraut zufügen, mit Salz und Pfeffer und Kümmel würzen und mit der Brühe auffüllen. Kurz kochen lassen.

Die Kartoffel schälen und fein reiben und in das Sauerkraut rühren. Einige Minuten mitkochen lassen. Den grünen Speck würfeln und zu Grieben ausbraten.

Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser in einem breiten Topf ca. 3 Minuten überwallen, dann die Teigtaschen herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das gewürzte Sauerkraut auf vier vorgewärmte Teller verteilen.

Die Teigtaschen im restlichen, heißen Schmalz kurz schwenken und auf dem Kraut anrichten.

Pro Portion: 980 kcal