

Chruttschnägge Sauerkrautrollen

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Karin Good aus Mels, SG)

Zutaten: (4-5 Pers.)

Ravioliteig:

- 500 g Mehl
- 15 g Salz
- ½ dl Öl
- 2 ½ dl Wasser (lauwarm)
- 1 Ei

Alles zusammen mischen, kneten und in einen verschliessbaren Behälter geben. Dann denn Teig an einem warmen Ort (z.B. lauwarmes Wasserbad) ruhen lassen, bis die Füllung bereit ist.

Füllung:

- 1 Zwiebel
- 1 kg Sauerkraut roh

Zwiebeln in etwas Öl einer grossen Bratpfanne dämpfen. Sauerkraut zu den Zwiebeln geben und leicht anbraten.

Zubereitung:

Den Teig zu einem Rechteck auswallen (ca. 45x45 cm) und die ausgekühlte Sauerkrautfüllung darauf verteilen. Zu einer Rolle formen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Die geschnittenen Stücke in eine ausgebutterte Gratin Form geben. Ca. 3-5 dl Bouillon mit etwas Muskatnuss abschmecken und über die Rollen giessen. Je nach Auflaufform sollten die Rollen knapp bedeckt sein. Ein paar Butterflocken auf der Oberfläche verteilen und im 200-Grad heissen Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Die Bouillon sollte eingekocht sein und die Sauerkraut-Schnecken eine schöne und braune Farbe haben.

Die «Chruttschnägge» können gut mit einem Gulasch oder Polenta serviert werden.