

# Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen

## Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Schalotten	1 kleiner Apfel	3 EL Butter
200 g Sauerkraut, frisch	250 ml trockener Weißwein	1 TL Biogemüsebrühepulver
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Zwiebel	2 Kasselerrippchen a 150 g

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Sauerkraut Schalotte schälen und fein schneiden. Den Apfel waschen und mit der Schale fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten glasig anschwitzen, das Sauerkraut und Apfel zugeben, mit Wein aufgießen. Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer und Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Das Sauerkraut abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel braun rösten. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Sauerkraut und Spätzle je 2 cm hoch schichten. Obenauf die gerösteten Zwiebeln geben. Die Auflaufform für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Kassler Rippchen in einem Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser ca. 8 Minuten erwärmen. Die Krautspätzle mit den Rippchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Februar 2011