

Schwäbische Krautkrapfen

Nudelteig

300 g Mehl, 2 Eier, Salz, 2-4 EL Wasser

Krapfen

1 Kg Sauerkraut
150 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker
1 Zwiebel
50g Speck gewürfelt
ca. 100 g Butterschmalz zum Braten
1 Eiweiß
300 ml Rinderbrühe



Zubereitung:

Nudelteig herstellen und ruhen lassen.

Speck und klein geschnittenen Zwiebeln andünsten, Sauerkraut auflockern in den Topf geben und mit Weißwein dünsten lassen bis der Weißwein eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Zucker abschmecken, dann auskühlen lassen. Nudelteig auswellen, je dünner desto besser. Die Fladen am linken Rand mit Eiweiß bestreichen, mit der Sauer-

krautmasse so belegen, dass der Eiweißrand frei bleibt, aufrollen und in handbreite Stücke schneiden. In einem breitem Topf oder Kasserolle die Krapfen mit der Schnittfläche nach unten in heißes Fett geben und anbräunen - wenden. Rinderbrühe eingießen und zugedeckt ca. eine halbe Stunde gardämpfen. Mit Speck-Zwiebelschmelze und frischen Kräutern garnieren. Als Beilage empfehlen wir einen schwäbischen Salatteller oder auch ein gegrilltes Steak.

Hotel Landgasthof Kreuz



Das Gasthaus Kreuz, in Mattenhaus bei Bad Waldsee, zählt noch zu der Sorte von Gaststätten, die in der heutigen Zeit leider immer seltener werden. Hier wird nicht zwanghaft versucht einer Gourmet-Küche nachzueifern, sondern man konzentriert sich in diesem sehr liebevoll

und familiär geführten Betrieb darauf, möglichst viele heimische Produkte zu verarbeiten und die Gäste mit ehrlichen und frisch gekochten Gerichten zu verwöhnen. Das Kreuz liegt direkt an der Bundesstraße 30 von Richtung Biberach, kurz vor der schönen Kurstadt Bad Waldsee. In dem LandZunge „plus“ Betrieb treffen sich in der Mittagspause viele Geschäftsleute, Ausflügler und Einheimische um in der gemütlich renovierten Gaststube oder dem schattigen Biergarten die frische und bodenständige Küche zu genießen. Horst Schmidt, Inhaber und Chefkoch, der von seinen zwei Schwestern Marlies und Sandra sowie seiner Mutter Ingeborg tatkräftig unterstützt wird, engagiert sich sehr für die Erhaltung und Nachhaltigkeit der hiesigen Landwirtschaft. Ob Gemüse, Obst oder Fleisch – hier wird noch Qualität in ehrlicher Art und Weise verarbeitet. So findet man auf dem Teller Kräuter und

essbare Blüten, welche täglich frisch aus dem hauseigenen Bauerngarten nebenan geerntet werden. Im Kreuz stehen noch Gerichte auf der Karte, die wir eigentlich aus „Mutter's Küche“ kennen. Linsen mit hausgemachten Spätzle, gute bodenständige Suppen, frische Salate aber auch Klassiker wie Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind oder eine am Stück gebratene Forelle aus der Region. Ob zum Kräftetanken in der Mittagspause oder um sich von einem anstrengenden Tag zu erholen. Hier fühlt man sich wohl. Ungezwungen und ehrlich sind die Gäste und Gastgeber. So soll's sein! Das ehemalige Landwirtschaftsgebäude, gleich neben der Gaststätte, wurde zum Hotel umgebaut. Hier befinden sich 5 Einzelzimmer, 12 Doppelzimmer und 3 Dreibettzimmer, sowie ein großer Saal für Feierlichkeiten aller Art.



HOTEL LANDGASTHOF
KREUZ

MATTENHAUS 3
88339 BAD WALDSEE
TELEFON 07524/97570
WEB www.hotel-kreuz.de

Auf dieser Seite stellen Wirte aus der Region eines ihrer Lieblingsrezepte vor.

INTERESSIERT ???

Dann rufen Sie uns an: Tel. 07525/9212-0