

## Salzburger Krautspatzen

---

Zubereitungsdauer: 45 Minuten

Schwierigkeit: einfach



Zutaten für 4 Personen:

200 ml SalzburgMilch Premium Alpenmilch

3 Eier

400 g Weizenmehl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL SalzburgMilch Premium Butter

400-500 g Sauerkraut

etwas Petersilie

Sal

Pfeffer

Muskatnuss

1. Für die Nockerl wird die Milch mit den Eiern verschlagen.
2. Salz und Muskatnuss hinzufügen.
3. Das Mehl zügig mit dem Kochlöffel hineinrühren.
4. Den Teig kurz zum Durchziehen zur Seite stellen und in der Zwischenzeit das Sauerkraut vorbereiten.
5. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und klein gehackt.
6. Mit Butter in der Pfanne hellbraun anschwitzen.
7. Das Sauerkraut mit der Flüssigkeit hinzufügen und unter Rühren etwas einkochen lassen.
8. Salzwasser zum Sieden bringen und den Nockerl Teig durch ein Spätzlesieb ins Salzwasser streichen.
9. Sobald die Nockerl im Wasser aufsteigen, holt man sie aus dem Wasser und schreckt sie kurz mit kaltem Wasser ab.

10. Die abgetropften Nockerl in die Sauerkrautmischung geben, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer geschmacklich abschmecken.
11. Vor dem Servieren noch mit gehackter Petersilie bestreuen.

