# Schwäbische Krautschnecken

## Zutaten

Für 4 bis 6 Personen

Teig
300 g Dinkelmehl
150 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
2 EL Öl
Ca. 150-200 ml Wasser

Füllung
700 g Sauerkraut
1 Apfel
2 EL Apfelsaft
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Zwiebel
1/4 TL Asafoetida (Riesenfenchel)
1 TL Kümmel gemahlen
Salz & Pfeffer

1 EL Margarine
1 l Gemüsebrühe

## Zubereitung

Teig
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Sauerkraut-Füllung
Zwiebel feinhacken und mit der Margarine im Topf anbraten. Den Apfel reiben und zusammen mit dem Kraut hinzufügen und alles gut anbraten. Das Sauerkraut mit dem Apfelsaft angießen, Gewürze hinzufügen und alles 30 Minuten kochen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Den Nudelteig zu einem langen Rechteck ausrollen. Das Kraut ausdrücken und auf dem Teig bis zum Rand verteilen. Dabei die Wacholderbeeren und Lorbeerblätter absammeln. Den Teig der Länge nach aufrollen, etwa 5 cm breite Schnecken schneiden und diese in eine Auflaufform legen. Dabei etwas Platz zwischen den Schnecken lassen. Die Gemüsebrühe siedend heiß aufkochen und heiß über die Schnecken geben, bis sie ganz leicht mit Brühe bedeckt sind. Die Auflaufform in den Backofen stellen und ca. 50 Minuten backen lassen. Die Schnecken mit flüssiger Margarine bestreichen und nochmal 5 Minuten backen.
Sollten einmal Schnecken übrigbleiben, können diese problemlos eingefroren werden.