

Krautnudeln

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

circa 200 Portionen

- 25 kg Kohl
- 15 kg Nudeln
- 100 Zwiebeln
- 3 l Öl
- 2 l Essig (weißwein)
- 2 kg Zucker
- 5 kg Räuchertofu
- Kümmel
- 12 Bund Petersilie
- Paprika (scharf und edelsüß) macht das ganze pikanter und würziger
- Ingwer (nur ein bisschen)
- Salz
- Pfeffer

Kraut kann ggfs. schon am Tag vorher geschnebelt und in Plastesäcken aufbewahrt werden!

1. anbraten: Zwiebeln, Zucker, Ingwer
2. Räuchertofu schön kross
3. Kraut bis es durch ist + Kümmel
4. Nudeln noch wenige minuten anbraten
5. Paprika + Essig

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:25:59 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:26:28 UTC von capra