

Hoagneisnidei-Sauerkrautlaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

| | |
|--------|---------------------------|
| 500 G | Bio-Sauerkraut |
| 2 | Eier |
| 1 EL | griffiges Mehl |
| | etwas Kümmel |
| | etwas gehackte Petersilie |
| 0,5 TL | geriebener Kren |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 3 EL | Sauerrahm |

Zubereitung

1. Sauerkraut gut ausdrücken.

Am besten über einem Gefäß abtropfen lassen!

2. Kraut in eine Schüssel geben, Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie und Kren dazugeben und sehr gut verrühren.

Sollte Masse noch zu flüssig sein noch etwas Mehl dazu geben!

3. Butterschmalz in einer geräumigen Pfanne erhitzen.

4. Aus Sauerkrautmasse Laibchen formen und bei mäßiger Hitze in Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

5. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hoagneisnidei servieren.

Dazu passen Kartoffel oder Kartoffelpüree!