

## 1/2 Erdäpfelteig

Dauer: Mittel    Kategorie: Restlküche Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

500 G	gekochte Erdäpfel
200 G	griffiges Mehl
1	Ei
1	Dotter
50 G	Butter
	Salz
	Pfeffer, Muskatnuss
	Ei zum Bestreichen
	Butterschmalz für die Form

**Verfasst von:** Rosemarie Haider

### Zubereitung

1. Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und rasch mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig mischen. Gut durchkneten und etwas rasten lassen.
2. Erdäpfelteig zu einem Rechteck ausrollen und die Sauerkrautfülle darauf verteilen. Teigenden frei lassen und mit geschlagenem Ei rundherum bestreichen.
3. Teigenden einschlagen und wie einen Strudel rollen. Ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der flachen Seite in eine gefettete Form legen und mit restlichem Ei bestreichen.
4. Im Rohr bei 180 Grad goldgelb backen. Kurz vor dem Garende mit dünnen Speckscheiben belegen und diese noch knusprig braten.

### Info

Dieses Rezept ist eine gute Resteverwertung von übriggebliebenen Erdäpfeln und Sauerkraut.

Zu den Sauerkraut-Wespennester passt ein Sauerrahmdip mit Kräutern. Für die vegetarische Variante wird einfach der Speck weggelassen.

## 2/2 Sauerkraut

Dauer: Mittel    Kategorie: Restlküche Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

500 G	Sauerkraut
100 G	Bauchspeck
1	Zwiebel
1	Karotte
	Kräutersalz
	Pfeffer, Kümmel
	grüne Petersilie

**Verfasst von:** Rosemarie Haider

### Zubereitung

1. Speck etwas auslassen, darin Zwiebel anrösten, die geriebene Karotte, Sauerkraut und Kümmel dazugeben und gut durchrösten.
2. Mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken und mit grüner Petersilie verfeinern.