

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 Kartoffelpürree!