

Sauerkraut Laibchen

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	250 g
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	½ kg
Zwiebeln	1 Stk.
Schinken	50 g
Weißwein	1/8 Liter
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel klein würfeln. Das Sauerkraut abtropfen lassen und klein schneiden. Schinken glasig anbraten, Zwiebel zugeben und kurz mitrösten. Das Kraut in den Topf geben, gut durchrühren und mit Wein aufgießen. Mit Lorbeerblatt und Kümmel würzen, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Erdäpfel kochen und noch warm durch die Presse drücken. Das Kraut untermengen. Mit Ei und Speisestärke zu einem Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Acht Laibchen formen. In Butter oder Öl auf jeder Seite etwa 6 Minuten goldbraun braten.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1310-Sauerkraut-Laibchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at