

Sauerkraut-Plätzchen

Zutaten für 4 Portionen :

- 200 g Lauch
- 2-3 Eier
- 500 g gekochtes Sauerkraut
- 3 EL verschiedene Kräuter, z.B. Petersilie, Rosmarin, Oregano oder Thymian
- 2 EL (Dinkel-)Mehl
- 2 EL Paniermehl
- Pfeffer und Salz
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Gekochtes Sauerkraut vom Vortag verwenden oder Sauerkraut mit etwas Wasser in einem Topf ca. 20 min bei schwacher Hitze kochen.

Sauerkraut in einem Sieb gut von der Flüssigkeit befreien. (Diese anderweitig verwenden) Lauch in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, kräftig vermengen und abschmecken.

Öl in die Pfanne geben und erwärmen. esslöffelweise 6 Plätzchen aus der Sauerkrautmasse abstechen, in die Pfanne geben und glatt streichen. Auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten goldbraun anbraten. Mit den nächsten Plätzchen genauso verfahren.

Dazu empfehlen wir einen Dipp aus Saurer Sahne und Kümmel.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de