

Sauerkraut – Laibchen

Zutaten:

für 4 Personen:

500 g Sauerkraut (roh, gut ausgewaschen und ausgedrückt),
150 g Bauchspeck, 1 Zwiebel, 3 Eier, 4 EL Vollkornmehl, 1 EL fein geriebener
Kren,
Salz, Pfeffer, Kümmel, gehackte Petersilie;
Öl zum Braten;

Zubereitung:

Zwiebel und Speck klein schneiden und in etwas Öl goldgelb rösten.
Sauerkraut klein schneiden, Speck-Zwiebelgemisch dazugeben und mit den
restlichen Zutaten vermischen. Mit feuchten Händen Laibchen formen und in Öl
auf beiden Seiten knusprig backen.

Für die Soße:

½ Becher Sauerrahm, ½ Becher Joghurt mit Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, etwas
Curry und Paprikapulver vermischen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!