Erdäpfellaibchen mit Sauerkraut und Sauerrahmdip

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

600 G	Erdäpfel, vorwiegend festkochend
1	Ei
70 G	Mehl
2 EL	Weizengrieß
1,5 TL	Salz
1 PRISE	Pfeffer und Muskatnuss
	Butterschmalz oder Öl zum Braten
	Sauerkraut

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in Salzwasser weich kochen.
2. Die gekochten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse durchdrücken und etwas überkühlen lassen.
3. Danach Ei, Grieß, Mehl und die Gewürze untermischen.
4. Alles zu einem kompakten Teig verkneten.
   Wenn er noch klebrig ist, ggf. etwas mehr Mehl untermengen.
5. Aus dem Teig kleine Laibchen formen
   und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.
6. Für den Sauerrahmdip alle Zutaten miteinander vermengen.
7. Gemeinsam mit Sauerkraut servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN