

# Bayrische Krautpflanze

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Am 22. September 2012 heißt es auf der Wiesn wieder „O’zapft. Herzhafter Wiesn-oder Wirtshaus-Snack zu bayrischem Bier

## Zutaten

- 600 g Sauerkraut/Dose, abgetropft, gut ausgedrückt
- 150 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 5 El Rapsöl
- 200 g Limburger Käse in kleinen Würfeln
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 4 gehäufte El Mehl
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das abgelaufene, gut abgetropfte Sauerkraut grob schneiden, das Mehl darüber stäuben, pfeffern und die Käsewürfel unter mengen.

### Schritt2

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

### Schritt3

Die Eier und das Eigelb verquirlen, unter mischen, zum Sauerkraut geben, alles zusammen gut durchmischen.

## **Schritt4**

Mit angefeuchteten Händen beliebig große Pflanzlerl formen und in heißem Rapsöl 3-4 min. auf jeder Seite goldgelb braten.

**Rezeptart:** Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrische-krautpflanzler/>