



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/>