



Herzhafte Sauerkrautpuffer mit Kräuter-Crème fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Kross, pikant, schnell, einfach, für jeden Tag oder als kleiner Snack

Zutaten

- 500 g Pellkartoffeln
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 150 g mildes Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 30 g Butterschmalz
- 2 ganze Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL T.K. Kräutermischung
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Zwiebelwürfel in etwas Butterschmalz glasig andünsten und das abgetropfte, etwas kleiner geschnittene Sauerkraut dazu geben.

Schritt3

Mit wenig Brühe, nur so viel wie erforderlich ist, ca. 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Anschließen auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen, ev. noch etwas ausdrücken.

Schritt5

Die Kartoffeln mit Salz und Kümmel herkömmlich kochen. durch die Presse drücken; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt6

Die Eier und die Speisestärke dazu geben und alles zunächst gut miteinander verarbeiten. Das Sauerkrautgrob hacken und mit dem Schinken unter heben.

Schritt7

n heißem Butterschmalz kleine Puffer goldgelb und kross heraus braten.

Schritt8

Die Kräuter-Crème fraiche:

Schritt9

Crème fraiche salzen und pfeffern, ev. einen Spritzer Weinessig, eine Prise Zucker und die Kräuter dazugeben; mit etwas Milch schlank auf rühren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern reiche ich meine Puffer mit frischen Blattsalaten, eine gesunde, preiswerte Mahlzeit für jeden Tag.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** crème fraiche, kartoffeln, kräuter, Sauerkraut, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-sauerkrautpuffer-mit-kraeuter-creme-fraiche/>