Zünftige Sauerkrautreibekuchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Herzhaft, zünftig fuer jeden Tag, schmecken der ganzen Familie

Zutaten

- 500 g - 600 g geschälte Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 g Weinsauerkraut
- 100 g magerer Rauchspeck, gewürfelt
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 El Mehl
- 2 El Creme fraîche
- Salz, Pfeffer, Musknuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelmasse:

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln zur Hälfte fein reiben und zur anderen Hälfte in dünne Streifen hobeln, beides. mischen. 1 El Mehl, die geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss dazu geben und die Masse mit den Eiern verarbeiten. Langes Sauerkraut etwas kürzer schneiden, unter die Masse geben.

Schritt3

Den Speck in einer Stielpfanne kross ausbraten und ebenfalls zur Masse geben.

Schritt4

Nunmehr 2 El Kartoffelmasse in die vorgeheizte Pfanne geben und krosse, appetitlich braune

Plätzchen, 2 - 3 min. von jeder Seite

Schritt5

heraus braten. Auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Heiss und kross zu Tisch geben; gern erganze ich mit einem frischen Feldsalat in French Dressing.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** herzhaft, kartoffelgerichte, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-sauerkrautreibekuchen/