



# 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/>