



# 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 ergänze ich mit einem frischen Feldsalat in French Dressing.

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

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