

Kartoffel-Sauerkraut-Tätschli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Gschwellti
250 g Sauerkraut gekocht
1 Stück Zwiebel fein gehackt
4 EL Mehl
2 Stück Eier
Bratbutter zum Braten
Salz
Pfeffer
1 Stück unbehandelte Orangen

Zubereitung:

Gschwellti an der Röstiraffel in eine Schüssel geben

Sauerkraut dazugeben und mit Zwiebel, Mehl, Eier, Salz, abgeriebener Orangenschale und wenig Pfeffer gut mischen

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen.

Aus je 3 EL Masse von Hand runde Tätschli formen.

Portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten, warm stellen und dabei Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

Tipp:

Passt hervorragend zu Kasseler Braten.