Artikel vom 13.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 15:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/sauerkrautpuffer

Sauerkrautpuffer



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 bis 6 Personen):

Puffer:

250 g Sauerkraut,

750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln,

2 Eier,

Salz,

Pfeffer,

3 EL Mehl,

Öl zum Anbraten.

Quark:

250 g Quark,

½ Bund Schnittlauch,

Salz,

Pfeffer.

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Handreibe fein raspeln. Das Sauerkraut kräftig ausdrücken, auseinanderpflücken und klein schneiden. Das zerkleinerte Sauerkraut und die Kartoffelraspeln mit den Eiern, Salz und Pfeffer sowie dem Mehl zu einem Teig verrühren. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen, sodass die Puffer tief im Öl liegen können und frittiert werden. Nun mit der Hand die einzelnen Portionen für die Sauerkrautpuffer portionieren. Dazu die handtellergroße Menge ausdrücken, sodass überschüssige Flüssigkeit austritt und anschließend flach, oval formen. Die Sauerkrautpuffer nach und nach in das heiße Öl geben. Die Puffer bei höherer Hitze circa 6 Minuten von jeder Seite anbraten. Für den Quark den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und in Röllchen schneiden. Den Quark in eine Schüssel geben. Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazugeben und alles miteinander verrühren. Vor dem Servieren den Schnittlauchquark über oder neben die Sauerkrautpuffer platzieren. Die Sauerkrautpuffer warm genießen.

Leonie Jaxy