

Sauerkrautfrikadellen

Zutaten:

500 g Kartoffeln
200 g Sauerkraut
40 g Speck
40 g Zwiebel
25 g Speisestärke
150 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Eßl. Zucker
1 Ei
1/2 TL Kümmel
3 Eßl. Gänseschmalz oder Butterschmalz
1 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale garen. Das Sauerkraut in einem Tuch ausdrücken.
Den Speck würfeln und in Öl anbraten. Die Zwiebel und das Sauerkraut dazugeben.
Mit Wein, Lorbeer, Kümmel und Zucker bei kleiner Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Kartoffeln pellen, trockendämpfen und durch eine Presse zum Kraut geben.
Mit dem Ei und der Stärke verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit bemehlten Händen 8 Frikadellen formen und im Schmalz auf jeder Seite 6 min. goldbraun braten.