



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Restküche Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Rosemarie Haider

.....

Zutaten

Erdäpfelteig

.....

500 G gekochte Erdäpfel

.....

200 G griffiges Mehl

.....

1 Ei

.....

1 Dotter

.....

50 G Butter

.....

Salz

.....

Pfeffer, Muskatnuss

.....
Ei zum Bestreichen
.....

Butterschmalz für die Form
.....

Sauerkraut

.....

500 G Sauerkraut
.....

100 G Bauchspeck
.....

1 Zwiebel
.....

1 Karotte
.....

Kräutersalz
.....

Pfeffer, Kümmel
.....

grüne Petersilie
.....

Zubereitung

1. Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und rasch mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig mischen. Gut durchkneten und etwas rasten lassen.
 2. Erdäpfelteig zu einem Rechteck ausrollen und die Sauerkrautfülle darauf verteilen. Teigenden frei lassen und mit geschlagenem Ei rundherum bestreichen.
 3. Teigenden einschlagen und wie einen Strudel rollen. Ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der flachen Seite in eine gefettete Rein legen und mit restlichem Ei bestreichen.
 4. Im Rohr bei 180 Grad goldgelb backen. Kurz vor dem Garende mit dünnen Speckscheiben belegen und diese noch knusprig braten.
1. Speck etwas auslassen, darin Zwiebel anrösten, die geriebene Karotte, Sauerkraut und Kümmel dazugeben und gut durchrösten.
 2. Mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken und mit grüner Petersilie verfeinern.

Dieses Rezept ist eine gute Resteverwertung von übriggebliebenen Erdäpfeln und Sauerkraut.

Zu den Sauerkraut-Wespennester passt ein Sauerrahmdip mit Kräutern. Für die vegetarische Variante wird einfach der Speck weggelassen.