# Sauerkrautpuffer

Die Sauerkrautpuffer sind einen feine vegetarische Kost. Ein tolles Rezept, egal ob für eine köstliche Beilage oder als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Sauerkraut |
| 500 g | Erdäpfel (festkochende) |
| 2 Stk. | Eier |
| 2 EL | Vollkornmehl |
| 2 EL | Petersilie |
| | Salz und Pfeffer nach Belieben |
| | gemahlenen Kümmel |
| | Rapsöl (zum Braten) |

## Zubereitung

1. Als Erstes das Sauerkaut gut ausdrücken, abtropfen lassen und zerkleinern (gut und mehrfach schneiden). Die festkochenden Erdäpfel schälen, fein raspeln und mit der Hand die Erdäpfel Flüssigkeit auspressen. Das Sauerkraut mit den geraspelten Erdäpfeln, Eiern dem Mehl und der gehackten Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und gemahlenen Kümmel abschmecken.

2. Kleine flache Pfuffer formen, Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die **Sauerkrautpuffer** beidseitig knusprig braten. Die Puffer aus der Pfanne heben und das überschüssige Fett mit Küchenpapier abtupfen.

## Tipp

Als Beilage einen knackigen frischen Salat mit Kürbiskernöl servieren.