

Kochen mit Klaus

Sauerkrautklößchen mit Tomatendip

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 500 g Schweinehack, 1 Zwiebel, 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt,
- 2 TL Gemüsebrühe, 1 EL Kümmel, Maggi, Süßstoff, Bratensaft, Salz,
- 2 Eier, Pfeffer, 5-8 EL Semmelbrösel, 1-2 EL Speisestärke, Petersilie,
- Öl, Chiliflocken, 80 g Salatcreme, 1 EL Tomatenmark, 6 EL Ketchup

Zubereitung:

1. Am Vortag Sauerkraut mit 250 ml Wasser, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, 1-2 EL Bratensaft u. Kümmel ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Süßstoff u. kräftig Maggi würzen.



2. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kraut gut ausdrücken u. sehr fein hacken. Kraut mit Hack, Zwiebeln, Eiern, Speisestärke, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Kräuter zu einem Teig verkneten. Ca. 50 Sauerkraut-Klößchen formen, in Öl bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden portionsweise braten, entnehmen u. warmhalten.



3. Aus Salatcreme, Tomatenmark, Chiliflocken u. Ketchup nach Belieben einen Dip rühren u. zu den Sauerkrautklößchen servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Petersiliensträußchen garniert servieren!

