

# Kartoffelpuffer mit Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Kartoffelpuffer:

4 große Kartoffeln

8 geh. EL Mehl

100 ml Wasser

Margarine zum Braten

Salz

Für das Sauerkraut:

500 g Sauerkraut

130 g Zwiebeln

250 ml Sekt oder Weißwein,  
nach Wunsch auch Apfelsaft  
oder Apfelsaftschorle

80 g Margarine

1 Lorbeerblatt

gekörnte Gemüsebrühe

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Variante:

Salatblätter und  
Zwiebelringe.

Den unteren  
Kartoffelpuffer zuerst  
mit Salatblättern,  
Zwiebelringen und  
Tomatenscheiben  
belegen



1 Die Zwiebeln schälen und feinhacken. In einer Pfanne 40 g Margarine zerlassen und 2/3 der Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.



2 Sauerkraut etwas kleinschneiden, hinzufügen und mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zusammen anbraten.



3 Mit dem Sekt oder Weißwein ablöschen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 30 bis 40 Min. garen.



4 Inzwischen die Kartoffeln schälen und grob raspeln.



5 Mit dem Mehl, den restlichen Zwiebeln, etwas Salz und dem Wasser vermischen.



6 In einer Bratpfanne die Margarine erhitzen. Aus der Masse 8 Kartoffelpuffer portionieren und von beiden Seiten knusprig ausbacken. Jeweils einen Puffer auf einen Teller legen, mit ca. 1/4 des Sauerkrauts bedecken und mit dem zweiten Kartoffelpuffer zudecken.