

Gebackene Flädlekroketten mit Sauerkrautfüllung



Zutaten:

Für 4 Personen:

Teig:

- 120 g Mehl
- 150 ml Milch
- 5 EL Wasser
- 3 Eier
- Etwas Öl oder Butter
- Salz und Pfeffer

Füllung:

- 400 g Sauerkraut (fertig gewürzt)
- 1 Zwiebel
- 1 mittelgroße, gekochte Kartoffel
- Wer möchte: 50 g Speckwürfel

Panierung:

- Auf drei Teller verteilt: Mehl, 2-3 verquirlte Eier, Semmelbrösel, 500 ml Bratöl zum Ausbacken

Zum Servieren

- Salat der Saison (z.B. Chinakohl), dazu ein Dressing

Zubereitung

Mehl und Milch mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend die Eier und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.

Dem Teig nach der Ruhezeit 5 EL Wasser hinzufügen und nochmal gut verrühren (Tipp: Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser zugeben)

Die Pfanne erhitzen und Butter oder Öl hinzugeben.



Mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und erneut kurz schwenken. Der Boden sollte vollständig bedeckt sein. Nun den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen.

Sobald die Seite goldbraun gebacken ist, kann der Pfannkuchen gewendet werden. Dann die Hitze reduzieren (kleine Stufe). Den Teig komplett zu 8 Pfannkuchen verwenden und alle 8 Pfannkuchen auf einen Teller stapeln.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl (und Speckwürfel) 5-6 Minuten rührend goldbraun anbraten. Anschließend das Sauerkraut hinzugeben und einige Minuten rührend braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Topf beiseitestellen. Die vorgekochte, geschälte Kartoffel mit der Reibe reiben und zum Sauerkraut geben. Alles gut vermischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer (und eventuell 1 TL Zucker) abschmecken.

Auf die Pfannkuchen jeweils 2-3 EL Sauerkraut häufen und dann zu einem Paket einwickeln.

Die Pakete wie ein Schnitzel erst in Mehl drücken, dann durch Eier ziehen und in Semmelbrösel wälzen.

In heißem Öl goldgelb ausbacken.

Auf Salat servieren!