

Sauerkraut-Bratlinge mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Besonderes Highlight: Knusprig geröstete Sauerkraut-Bratlinge direkt aus der Pfanne mit frischem Räucherlachs und sahnigem Homemade-Meerrettich - ein Klassiker im modernen Look.

- 1 -

Meerrettich putzen und hobeln. Alle Zutaten für den Sahnemeerrettich in den Standmixer geben und so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

- 2 -

Für die Bratlinge Sauerkraut abtropfen lassen und mit beiden Händen über einem Sieb auswringen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

- 3 -

Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit Sauerkraut und den restlichen Zutaten für die Bratlinge gut vermengen und zu Talern formen.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratlinge dazugeben. Von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten knusprig braten. Mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich servieren.

Zutaten für 2 Portionen

Für die Bratlinge

500 g Sauerkraut
1 Zwiebel
100 g Mehl
1 Ei
1 Teelöffel Senf
10 g Petersilie
1/2 Teelöffel Salz
100 ml Öl zum Braten

Für den Sahnemeerrettich

150 g Meerrettich
3 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
100 ml Sahne

Für das Topping

100 g Räucherlachs

Besonderes Zubehör

"Sauerkraut ist was für alte Leute", ach papperlapapp! Auch Sauerkraut zeigt sich gerne mal im neuen Gewand und bietet viele Möglichkeiten, verarbeitet zu werden.