



Kartoffelklöße in brauner Butter mit Rahmsauerkraut, Apfel und Schnittlauchbröseln

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Äpfel, grün	2 St.
Butter	5 Esslöffel
Zucker	
Sauerkraut	628 g
Schlagsahne	150 g
Mini Kartoffelklöße	750 g
Paniermehl	50 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Pfeffer, schwarz	



Zubereitung

In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, schälen und grob raspeln.

In einem Topf 2 EL Butter auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel und Apfelraspel darin ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, Sauerkraut, Schlagsahne und Salz zugeben und alles auf niedriger bis mittlerer Stufe zugedeckt ca. 10–15 Min. einköcheln. Hin und wieder umrühren.

Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel gar ziehen lassen (das Wasser darf nicht sprudelnd kochen). Klöße anschließend mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen.

Inzwischen in einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Paniermehl darin ca. 2–3 Min. goldbraun rösten und leicht salzen. Brösel anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Schnittlauch und abgekühlte Pankobrösel mischen und ggf. mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Pfanne säubern, darin 5 EL Butter auf mittlerer Stufe aufschäumen lassen. Klöße zugeben und in der Butter ca. 2 Min. warm schwenken. Rahmsauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kraut und Klöße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchbröseln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	729 kcal		
Kohlenhydrate	113 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	15 g	Fette	26 g