

1/2 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
80 G	Speckwürfel
2 EL	Schweineschmalz
125 ML	Weißwein
1	säuerlicher Apfel
350 G	Sauerkraut
400 G	fein gehobelten Kohl
1 EL	Majoran getrocknet
1 TL	Kümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
2. Mit Speck in Schmalz etwas dünsten.
3. Äpfel schälen, entkernen und fein blättrig schneiden und kurz mit dünsten.
4. Fein gehobelter Kohl und das Sauerkraut einmischen und mit Wein ablöschen. (eventuell Wasser zugeben)
5. Mit Majoran und Kümmel würzen.
6. Ohne Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.
7. Salzen und Pfeffern.

2/2 Palatschinken

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

120 G	Mehl
4-5	Eier
250 ML	Milch
EVENTUELL	eine Schuss Mineralwasser
1 EL	klein gehackte Petersilie nach Belieben
1 EL	klein geschnittene Paprika
	Salz, Chiliflocken
	Fett zum Backen

Zubereitung

1. Mehl und die Milch verrühren und anschließend Eier und Salz dazugeben.
2. Etwas quellen lassen.
3. Fein gehackte Petersilie, Paprikawürfel und Chiliflocken untermischen.
4. Pfanne mit Öl ausstreichen und Palatschinken herausbacken.
5. Palatschinken mit der Sauerkraut-Kohlfüllung füllen.