

# Erdäpfelnidei mit Sauerkraut

## 1/2 Erdäpfelnidei

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

4 Personen



### Zutaten

1 KG	Erdäpfel, mehlig
200 G	Weizenmehl, griffig
2	Dotter
1	Ei
1 EL	Salz
	Muskatnuss
	Butter für die Pfanne

### Zubereitung

1. Erdäpfel (Kartoffeln) am besten am Vortag kochen.
2. Erdäpfel schälen und durch die Kartoffelpresse pressen oder zerstampfen.
3. Mit Salz und Muskat würzig abschmecken.
4. Mehl locker untermengen.
5. Eidotter und Ei einrühren und schnell zu einem weichen Teig verkneten.  

Dauert das zu lange, wird der Teig durch die Kartoffelstärke klebrig.
6. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2cm breite Stücke - die Nidei - abstechen.
7. In heißer Butter rundum knusprig anbraten.

# Erdäpfelnidei mit Sauerkraut

## 2/2 Sauerkraut

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

4 Personen



### Zutaten

1	Zwiebel
	Speckwürfel nach Belieben
500 G	Sauerkraut
	Wasser, Suppe oder Weißwein
	Salz, Lorbeer, Wacholder

### Zubereitung

1. Die Speckwürfel anbraten, wenn nötig, etwas Butter dazugeben und die grob gehackte Zwiebel goldbraun rösten.
2. Sauerkraut untermengen und mit Wasser, Suppe oder Wein aufgießen.
3. Bei kleiner Hitze das Sauerkraut ca. 20 Minuten zugedeckt dünsten.