

Rezept

## Frikadellen mit Kraut

Ein Rezept von Frikadellen mit Kraut, am 22.01.2025

### Zutaten

<b>1 Dose</b>	1 kleine Dose Sauerkraut (315 ml Inhalt)	<b>200 g</b>	Frikadellen (aus dem Kühlregal)
<b>4 EL</b>	Milch	<b>4 EL</b>	Brühe
	Salz		Pfeffer
<b>1-2 TL</b>	Paprikapulver		

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

### Zubereitung

1. Das Sauerkraut abtropfen lassen, in einen Topf geben und langsam erwärmen. Die Frikadellen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

---

2. Milch und Brühe zum Sauerkraut geben und einmal aufkochen lassen. Dann nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Frikadellen mit dem Sauerkraut auf zwei Tellern servieren.