Rezept

Frikadellen mit Kraut

Ein Rezept von Frikadellen mit Kraut, am 23.04.2024

Zutaten

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

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.