

Rezept

Mettbällchen auf Sauerkraut

Ein Rezept von Mettbällchen auf Sauerkraut, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Zwiebeln	800 g Kartoffeln
3 EL Butterschmalz	600 g Sauerkraut
1/4 l Brühe (Instant)	600 g Mett
4 Eier	200 g Schmand
Paprika	Salz
Pfeffer	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und grob hacken. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Sauerkraut dazugeben und 4-5 Min. anschmoren. Brühe und Kartoffeln dazugeben, in 15 Min. weich schmoren.

3. Sauerkraut-Mischung ohne Brühe (nach Belieben in einem Sieb abtropfen lassen) in eine ofenfeste Form geben. Aus dem Mett Klößchen formen, auf dem Sauerkraut verteilen. Form verschließen, im Ofen (Mitte, 170° Umluft) 30 Min. schmoren.

4. Eier und Schmand verquirlen, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und über das Sauerkraut gießen. In der offenen Form in 15 Min. stocken lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.